



Nos partenaires :



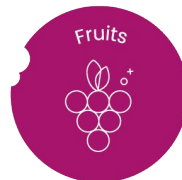
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



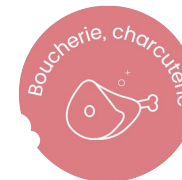
Volailles Koerkel
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 10 Août au 14 Août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade composée • Merguez • Semoule et légumes à l'oriental • Yaourt aux fruits • Pain blanc	Roulade de porc • <i>S/porc : feuilleté à la tomate</i> • Dos de merlu mariné à l'huile d'olive, ail et coriandre • Riz à la julienne de légumes • Comté • Melon* • Pain de campagne	Radis roses et beurre • Sauté de porc aux olives* • <i>S/porc : Sauté de dinde aux olives</i> • Macaronis et champignons* émincés • Tomme de l'illwald • Salade de fruits • Pain Blanc	Céléri Rémoulade • Quiche aux légumes d'été et au chèvre* • Salade verte • Crème au spéculoos • Pain Complet • 	Salade Coleslaw et gouda* • Emincé de poulet, sauce aux herbes • Pommes de terre au four et tomates provençales • Prunes • Pain blanc

Naturellement engagés

Nos matières premières sont des produits frais (nous n'utilisons jamais de produits surgelés).

Nos préparations sont maison (nous n'utilisons ni produits finis, ni produits industriels).

Les familles de produits suivantes sont issues de producteurs alsaciens : laitages, fruits, légumes, pommes de terre, volailles, viandes et produits du boulanger.

Toutefois, pour garantir une certaine variété des menus, nous pouvons être parfois amenés à proposer des produits d'origine hors Alsace pour ces 7 familles de produits. Ils sont identifiés, dans ce cas, par un*

Le pain, les pâtes, le riz, la semoule, les oeufs, la farine et le lait sont **issus de l'Agriculture Biologique**.

Remarque : Pour les enfants de moins de 5 ans, les fromages au lait cru seront remplacés systématiquement par un fromage au lait pasteurisé