



Nos partenaires :



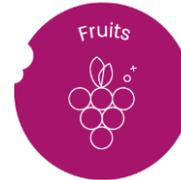
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 26 Octobre au 30 Octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de radis blancs • Filet de poulet aux pétales de maïs* et sauce au fromage blanc • Pommes de terre sautées et choux fleurs • Compote Pommes Poires • Pain blanc	Velouté de Brocolis • Brick aux légumes et fromage • Salade verte • Salade de fruits • Pain de campagne 	Salade composée et emmental • Filet de Julienne à la coriandre • Pommes de terre vapeur, butternut au beurre • Fromage blanc au sucre • Pain Blanc	Œufs durs vinaigrette* • Escalope de porc aux champignons* <i>Sans porc : Escalope de Volaille</i> • Pennes et carottes vichy • Comté • Kiwi* • Pain Complet	<u>Le Menu tout orange d'Halloween</u> Salade de chou rouge et mimolette* • Haché de bœuf aux petits légumes et curry • Riz au curcuma • Moelleux aux fruits secs et glaçage orange* • 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 œufs 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



Menu du 26 Octobre au 30 Octobre 2020
Menu des tout-petits

Nos partenaires :



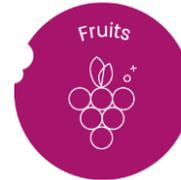
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Koerkel
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Filet de poulet à la crème • Pommes de terre sautées et choux fleurs • Compote Pommes Poires • Pain blanc	Velouté de Brocolis • Brick aux légumes et fromage • Compote Multi-fruits • Pain de campagne 	Filet de Julienne à la coriandre • Purée de Butternut • Fromage blanc • Pain Blanc	Escalope de porc aux champignons* <i>Sans porc : Escalope de Volaille</i> • Pennes et carottes vichy • Compote de Pommes • Pain Complet	<u>Le Menu tout orange d'Halloween</u> Haché de bœuf aux petits légumes et curry • Riz au curcuma • Compote Pommes Pruneaux* • 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 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