



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



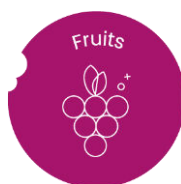
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwill

Menus du 17 au 21 août 2026 – Centre de loisirs

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de fenouil au citron* . Escalope de veau panée . Sauce mayonnaise . Purée de pommes de terre . Fromage blanc au coulis d'abricots . Pain blanc	Repas froid Salade verte et œufs durs . Filet de kassler fumé . Salade de coquillettes, pesto, tomates, fêta et billes de mozzarella . Moelleux à la cannelle . Pain de campagne	Houmous de pois chiches et toasts . Filet de saumon mariné à l'aneth . Semoule . Brie* . Prunes . Pain Blanc	Tranche de pastèque* . Blanquette de porc à l'ancienne (carottes et champignons*) . <i>Sans porc : blanquette de dinde</i> . Spaëtzles . Yaourt à la vanille . Pain complet	Repas pique-nique fourni par Pomme et Chou

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 8 familles de produits suivantes sont systématiquement issues d'un producteur alsacien : laitages, fruits, légumes, pommes de terre, volailles, viandes, légumineuses 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 familles de produits. Ils sont identifiés, dans ce cas, par un*

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