



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebele**  
Baldenheim



**L'école des Légumes**  
Mussig



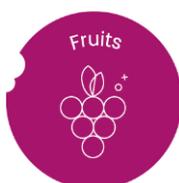
**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



**Les Secrets du Val d'Argent**  
Scherwiller

## Menus du 8 au 12 Septembre 2025 - Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves* à la mimolette* • Bouchées à la reine • Pâtes spaëtzles • Quetsches • Pain blanc	Salade mêlée • Tajine de bœuf aux fruits séchés • Blé et légumes aux épices • Yaourt vanille • Pain de Campagne	Salade de lentilles • Escalopes de porc au romarin • <i>Sans porc : Thon au romarin</i> • Coquillettes et haricots verts à l'ail • Camembert* • Pastèque • Pain Blanc	Salade de carottes cuites à la coriandre • Pommes de terre rattes, fromage blanc ail et fines herbes et munster • Salade verte • Crumble aux pommes • Pain complet • 	Tranche de jambon blanc et beurre • <i>Sans porc : jambon de dinde et beurre</i> • Longe de thon sur concassée de tomates • Riz Safrané • Raisin • 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 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**.

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