



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



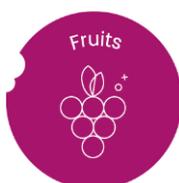
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 15 au 19 Septembre 2025 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette au basilic • Filet de kassler fumé au jus • <i>Sans porc : omelette ciboulette</i> • Tortis et fenouils braisés • Edam* • Compotes de pommes • Pain blanc	Céleri rémoulade • Flageolets au jus • Semoule et macédoine de légumes au curry • Fromage frais • Melon • Pain de campagne • 	Salade de carottes râpées • Mijoté de veau aux fines herbes • Pommes de terre sautées et poireaux au bouillon • Yaourt nature • Compote pommes framboises • Pain Blanc	Salade niçoise • Escalope de dinde au citron* • Riz et aubergines gratinées • Compote pommes quetsches • Pain complet	Salade verte • Bœuf haché à la tomate • Pâtes et chou rouge braisé • Emmental • Gâteau au chocolat • 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



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



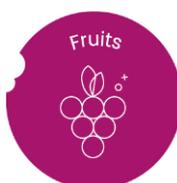
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 15 au 19 Septembre 2025 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Filet de kassler fumé au jus • <i>Sans porc : omelette ciboulette</i> • Tortis et fenouils braisés • Edam* • Compote de pommes • Pain blanc	Flageolets au jus • Semoule et courgettes au curry • Fromage frais • Compote pommes melons • Pain de campagne • 	Mijoté de veau aux fines herbes • Pommes de terre sautées et poireaux au bouillon • Yaourt nature • Compote pommes framboises • Pain Blanc	Escalope de dinde au citron* • Riz et aubergines gratinées • Compote pommes quetsches • Pain complet	Bœuf haché à la tomate • Pâtes et chou rouge braisé • Emmental • Compote pommes poires • 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