



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



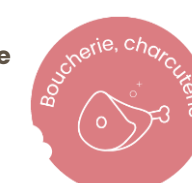
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 15 au 19 Septembre 2025 – Périscolaire

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 • Flan au caramel • Pain blanc	Céleri rémoulade • Macédoine de Légumes au curry • Semoule • Fromage frais • Melon • Pain de campagne 	Salade de carottes râpées • Mijoté de veau aux légumes et fines herbes • Pommes de terre sautées • Yaourt à la framboise • Pain Blanc	Salade niçoise • Escalope de dinde au citron* • Riz et aubergines gratinées • Compote pommes quetsches • Pain complet	Chou rouge aux pommes • Lasagnes de bœuf • Salade verte • 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