



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



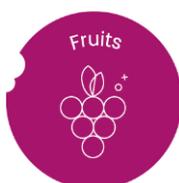
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 6 au 10 octobre 2025 – Péricolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte mêlée* • Chili végétarien • Riz • Comté* • Compote pommes poires et brisure de biscuits • Pain blanc 	Salade de haricots Mungo et maïs* • Saucisse gourmande grillée <i>Sans porc : Saucisse de volaille</i> • Spaghettis et aubergines* à la tomate • Yaourt aux cerises • Pain de campagne	Potimarron râpé à la créole • Cuisse de poulet marinée aux herbes de Provence • Purée de pommes de terre et cerfeuil bulbeux • Munster • Crème vanille spéculoos • Pain Blanc	Salade de carottes à l'orange* • Tartiflette <i>Sans porc : Tartiflette sans lardons</i> • Salade verte • Pomme • Pain Complet	Jeunes pousses d'épinards*, croûtons et fêta* • Dos d'églefin et sauce à l'ail • Macaronis et courgettes* à l'origan • Ile flottante • 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