



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



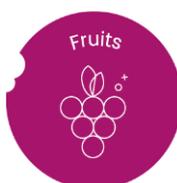
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 13 au 17 octobre 2025 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans – SEMAINE DU GOUT : A la découverte de nos Régions

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Franche-Comté</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte au comté* • Jambon fumé à la cancoillotte* • <i>Sans porc : omelette à la cancoillotte*</i> • Pommes de terre sautées et céleris raves braisés • Poire • Pain blanc 	<p>Nord Pas-de-Calais</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives et betteraves rouges* • Carbonnade flamande • Riz pilaf et carottes au beurre • Maroilles* • Pomme • Pain de campagne 	<p>Antilles</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade d'avocats* aux herbes fraîches • Sauté de poulet boucané (citron vert*, ail et échalotes) • Ecrasé de patates douces et potiron au lait de coco • Yaourt nature • Ananas* • Pain blanc 	<p>Rhône-Alpes (Savoie)</p> <ul style="list-style-type: none"> Soupe de légumes • Fondue de fromages savoyards • Pommes de terre vapeur et salade verte • Compote pommes et raisins secs • Pain complet 	<p>Provence Alpes Côte d'Azur</p> <ul style="list-style-type: none"> Tapenade aux olives et toast • Dos de lieu mariné • Fusillis et fenouils braisés* • Fromage frais aux fines herbes • Compote pommes agrumes* • 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 13 au 17 octobre 2025 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois – **SEMAINE DU GOUT : A la découverte de nos Régions**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Franche-Comté</p> <p>Jambon fumé à la cancoillotte*</p> <p><i>Sans porc : omelette à la cancoillotte*</i></p> <p>•</p> <p>Pommes de terre sautées et céleris raves braisés</p> <p>•</p> <p>Compote pommes poires</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Nord Pas-de-Calais</p> <p>Carbonade flamande</p> <p>•</p> <p>Riz pilaf et carottes au beurre</p> <p>•</p> <p>Maroilles*</p> <p>•</p> <p>Compote de pommes</p> <p>•</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Antilles</p> <p>Sauté de poulet boucané (citron vert*, ail et échalotes)</p> <p>•</p> <p>Ecrasé de patates douces et potiron au lait de coco</p> <p>•</p> <p>Yaourt nature</p> <p>•</p> <p>Compote pommes Ananas*</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Rhône-Alpes (Savoie)</p> <p>Soupe de légumes</p> <p>•</p> <p>Fondue aux fromages savoyards</p> <p>•</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>•</p> <p>Compote pommes et raisins secs</p> <p>•</p> <p>Pain complet</p> <p></p>	<p>Provence Alpes Côte d'Azur</p> <p>Dos de lieu mariné</p> <p>•</p> <p>Fusillis et fenouils braisés*</p> <p>•</p> <p>Fromage frais aux fines herbes</p> <p>•</p> <p>Compote pommes agrumes*</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>

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