



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



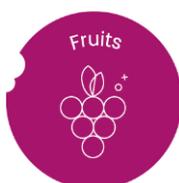
Ferme Goetz
Mussig



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 – Péri-scolaire

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* • Saucisse Montbéliard à la cancoillotte* • <i>Sans porc : omelette à la cancoillotte*</i> • Pommes de terre sautées et céleris raves braisés • Fromage blanc à la gelée de coing • Pain blanc 	<p>Nord Pas-de-Calais</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives et betteraves rouges aux noix* • Carbonade flamande • Riz pilaf et carottes au beurre • Maroilles* • Flan à la chicorée • Pain de campagne 	<p>Antilles</p> <ul style="list-style-type: none"> Crevettes à l'avocat, mangue* et herbes fraîches • Sauté de poulet boucané (citron vert*, ail et échalotes) • Ecrasé de patates douces et potiron au lait de coco • Ananas* • Pain blanc 	<p>Rhône-Alpes (Savoie)</p> <ul style="list-style-type: none"> Soupe de légumes • Fondue de fromages savoyards • Pommes de terre ratte et salade verte • Gâteau de Savoie et confiture de myrtilles • Pain complet 	<p>Provence Alpes Côte d'Azur</p> <ul style="list-style-type: none"> Tapenade aux olives et toasts • Dos de lieu mariné et sauce aioli sur lit de fenouils et poivrons* • Fusillis • Yaourt au citron • 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