



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



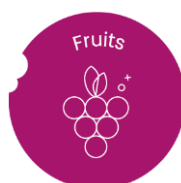
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



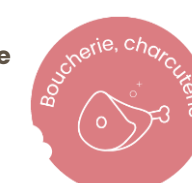
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 20 au 24 octobre 2025 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de radis blancs • Escalope de porc à la crème • <i>Sans porc : Escalope de Volaille à la crème</i> * Pâtes knepfls et champignons* • Saint Nectaire* • Kiwi* • Pain blanc	Céleri rémoulade • Filet de lieu noir à la coriandre • Purée de pommes de terre et butternut • Yaourt nature • Banane* • Pain de campagne	Jeunes pousses épinards et œufs durs • Croûte et légumes au fromage • Riz • Camembert* • Pomme • Pain blanc 	Velouté de brocolis • Escalope de veau panée et sauce au fromage blanc • Pennes et chou fleur en persillade • Salade de fruits • Pain Complet	Salade composée • Rôti de dinde au jus • Semoule et carottes au beurre • Emmental* • Compote pommes vanille • 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 œufs 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



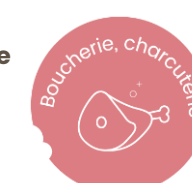
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 20 au 24 octobre 2025 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Escalope de porc à la crème • <i>Sans porc : Escalope de Volaille à la crème</i> • Pâtes Knepfles et champignons* • Saint Nectaire* • Compote pommes kiwis* • Pain blanc	Filet de lieu noir à la coriandre • Purée de pommes de terre et butternut • Yaourt nature • Compote pommes bananes* • Pain de campagne	Croûte et légumes au fromage • Riz • Camembert* • Compote de pommes • Pain blanc 	Velouté de brocolis • Escalope de veau et sauce au fromage blanc • Pennes et chou fleur en persillade • Compote multi-fruits • Pain Complet	Rôti de dinde au jus • Semoule et carottes au beurre • Emmental* • Compote pommes vanille • 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