



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



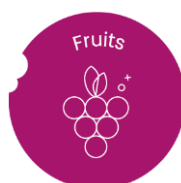
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



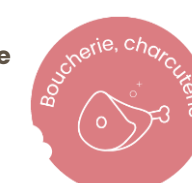
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 27 au 31 octobre 2025 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche • Gratin de macaronis et crème de carottes • Potimarrons au jus • Yaourt Nature • Crumble aux poires • Pain Blanc	Jambon de poulet • Dos de lieu pané et sauce fromage blanc • Pommes de terre sautées et brocolis • Pomme • Pain de campagne	Velouté de légumes • Spaghettis carbonara • <i>Sans porc : spaghettis aux poissons</i> • Salade verte • Fromage frais nature • Orange* • Pain blanc	Salade de pois chiches à la coriandre • Escalope de poulet au jus • Polenta crémeuse et épinards béchamel • Banane* • Pain complet	Le menu tout orange D'Halloween • Salade de potirons à l'orange* • Boulettes de bœuf au curry • Riz au curcuma et butternut au bouillon • Yaourt nature • Compote pommes carottes • 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



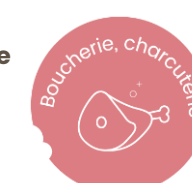
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 27 au 31 octobre 2025 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Gratin de macaronis et crème de carottes • Potimarrons au jus • Yaourt Nature • Compote pommes poires • Pain Blanc • 	Dos de lieu au court bouillon et sauce fromage blanc • Pommes de terre sautées et brocolis • Compote de pommes • Pain de campagne	Velouté de légumes • Spaghettis carbonara • <i>Sans porc : spaghettis aux poissons</i> • Fromage frais nature • Compote pommes oranges* • Pain blanc	Escalope de poulet au jus • Polenta crémeuse et épinards béchamel • Compote pommes banane* • Pain complet	Le menu tout orange D'Halloween • Boulettes de bœuf au curry • Riz au curcuma et butternut au bouillon • Yaourt nature • Compote pommes carottes • 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