



Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



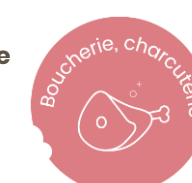
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 1 au 5 décembre 2025 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mêlée* • Bœuf haché au paprika doux • Riz et fondue de choux chinois* • Yaourt nature • Pomme • Pain blanc	Chou blanc à la vinaigrette • Escalope de dinde • Semoule et potimarrons à la crème • Crème vanille • Compote de pommes • Pain de campagne	Crème dubarry (choux fleurs) • Dos d'églefin au court bouillon • Macaronis et épinards à la béchamel • Ananas* • Pain blanc	Céleri rave râpé au citron* • Fromage blanc aux fines herbes • Pommes de terre sautées et carottes persillées • Munster • Compote pommes pruneaux* • Pain complet 	Saint Nicolas Fromage frais et toast • Emincé de poulet au curry • Fusillis et poireaux braisés • Manala et clémentine* • 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



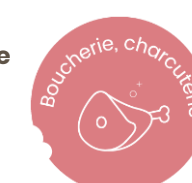
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 1 au 5 décembre 2025 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Boeuf haché au paprika doux • Riz et fondue de choux chinois* • Yaourt nature • Compote pommes abricots secs* • Pain blanc	Escalope de dinde • Semoule et potimarrons à la crème • Fromage blanc • Compote de pommes • Pain de campagne	Dos d'églefin au court bouillon • Macaronis et épinards à la béchamel • Compote pommes ananas* • Pain blanc	Fromage blanc aux fines herbes • Pommes de terre sautées et carottes persillées • Munster • Compote pommes pruneaux* • Pain complet	Saint Nicolas Fromage frais et toast • Emincé de poulet au curry • Fusillis et poireaux braisés • Manala et compote pommes cannelle • 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