



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



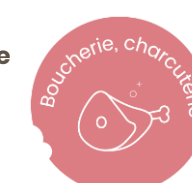
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 1 au 5 décembre 2025 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mêlée* • Boeuf haché aux petits légumes • Riz • Yaourt nature sucré • Pain blanc	Chou blanc au miel • Saucisse blanche grillée • <i>Sans porc : saucisse de volaille grillée</i> • Semoule et potimarrons à la crème • Crème vanille • Pain de campagne	Crème dubarry (choux fleurs) • Dos d'églefin aux amandes • Macaronis et épinards à la béchamel • Ananas* • Pain blanc	Céleri rave râpé au citron* • Galettes de pommes de terre et fromage blanc aux fines herbes • Salade verte • Munster • Compote pommes pruneaux* • Pain complet • 	Saint Nicolas • Rillettes de thon et toasts • Emincé de poulet au curry, et julienne de légumes • Fusillis • Manala de la Saint Nicolas 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