



### Nos partenaires :



Ferme  
Schnaebele  
Baldeheim



L'école des  
Légumes  
Mussig



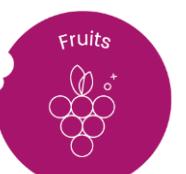
Ferme  
Goetz  
Mussig



Volailles  
Siebert  
Ergersheim



Graines  
d'Alsace  
Plobsheim



Verger  
Tempé  
Heidolsheim



Boulangerie  
Biechel  
Hilsenheim



Les Secrets du  
Val d'Argent  
Scherwiller

### Menus du 29 décembre au 2 janvier 2026 - Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de brocolis</p> <p>Omelette à la ciboulette</p> <p>Pommes de terre sautées et épinards à la crème</p> <p>Chèvre*</p> <p>Clémentines*</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché de bœuf et potée de légumes</p> <p>Torsades</p> <p>Pont Lévéque*</p> <p>Moelleux à la cannelle</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Chou blanc émincé au fromage blanc et persil</p> <p>Sauté de poulet à l'ancienne</p> <p>Riz et duo de céleris raves et branches</p> <p>Flan coco vanille</p> <p>Pain blanc</p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p>Choux-fleurs sauce cocktail</p> <p>Tartiflette aux lardons</p> <p><i>Sans porc : tartiflette sans lardons</i></p> <p>Salade verte*</p> <p>Pomme</p> <p>Pain blanc</p>



### 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*