



Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



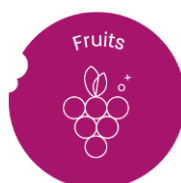
Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



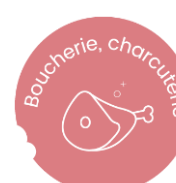
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 29 décembre au 2 janvier 2026 – Périscolaire

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