



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 8 au 12 décembre 2025 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes à l'orange* • Emincé de porc à la moutarde <i>Sans porc : Emincé de poulet à la moutarde</i> • Polenta crémeuse et panais persillés • Flan aux œufs • Pomme • Pain blanc	Salade de choux rouges • Omelette à la ciboulette • Pennes et sauce à la crème de potiron • Fromage frais nature • Poire • Pain de campagne 	Salade d'endives et lentilles • Boulettes de bœuf gratinées • Purée de Pommes de terre et chou vert braisé • Banane* • Pain Blanc	Velouté de potimarrons • Bouchées de poisson à l'aneth • Riz et poireaux à l'huile d'olive • Tomme catalane* • Kiwi* • Pain complet	Salade verte • Haché de poulet • Pommes de terre sautées et betteraves* au bouillon • Cheddar* • Compote de pommes • Pain Burger

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



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



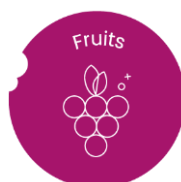
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 8 au 12 décembre 2025 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de porc à la crème</p> <p><i>Sans porc : Emincé de poulet à la crème</i></p> <p>•</p> <p>Polenta crémeuse et panais persillés</p> <p>•</p> <p>Yaourt nature</p> <p>•</p> <p>Compote multi-fruits</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Omelette à la ciboulette</p> <p>•</p> <p>Pennet et potirons au jus</p> <p>•</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>•</p> <p>Compote pommes poires</p> <p>•</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Boulettes de bœuf gratinées</p> <p>•</p> <p>Purée de pommes de terre et chou vert braisé</p> <p>•</p> <p>Compote pommes bananes*</p> <p>•</p> <p>Pain Blanc</p>	<p>Blanquette de poisson à l'aneth</p> <p>•</p> <p>Riz et poireaux à l'huile d'olive</p> <p>•</p> <p>Tomme catalane*</p> <p>•</p> <p>Compote pommes kiwis*</p> <p>•</p> <p>Pain complet</p>	<p>Haché de poulet</p> <p>•</p> <p>Pommes de terre sautées et betteraves* au bouillon</p> <p>•</p> <p>Cheddar*</p> <p>•</p> <p>Compote de pommes</p> <p>•</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 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