



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebele**  
Baldenheim



**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



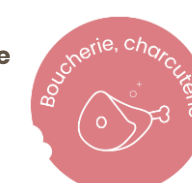
**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



**Les Secrets du Val d'Argent**  
Scherwiller

## Menus du 15 au 19 décembre 2025 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pois chiches à la coriandre • Fusillis et fondue de poireaux • Crème de parmesan* • Saint Nectaire* • Clémentines* • Pain blanc	Salade verte, maïs* croûtons et emmental* • Escalope de dinde au gingembre, coco et légumes • Boulgour • Compote de pommes à la cannelle • Pain de campagne	Salade de carottes • Poulet rôti aux herbes • Riz et chou vert braisé • Fromage blanc au muesli croquant • Pain Blanc	<b>Repas de Noël</b> Rillettes de saumon à l'aneth et citron / toasts • Mignon de porc à l'estragon et champignons • <i>Sans porc : Dos églefin en croûte d'herbes</i> • Gratin dauphinois et carottes au miel • Tiramisu à la crème de marron et meringue à l'italienne • Pain complet	Bouillon de légumes aux herbes • Sauté de bœuf et ses légumes • Farfalles • Camembert* • 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