



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



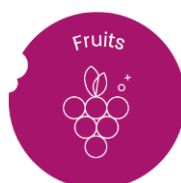
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



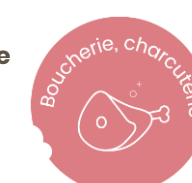
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 19 au 23 janvier 2026 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jeunes pousses d'épinards* et croutons • Sauté de porc aux pommes • <i>Sans porc : Sauté de poulet aux pommes</i> • Riz au curry doux et choux rouges confits • Panna cotta vanille et sauce caramel • Pain blanc	Soupe de pois cassés • Escalope de poulet panée, sauce tartare • Farfalles et céleris rave à la crème • Pomme • Pain de campagne	Salade de betteraves au fromage de chèvre* et noix • Rôti de dinde au thym • Boulgour et potimarrons rôtis • Banane* • Pain Blanc	Salade de chou blanc • Knepfles et sauce aux petits légumes • Emmental râpé* • Compotée de poires* sur lit de fromage blanc • Pain Complet • 	Repas USA Salade de maïs* et haricots rouges • Parmentier de bœuf sauce au barbecue • Salade verte* • Brownies aux noix de pécan • 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