



Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



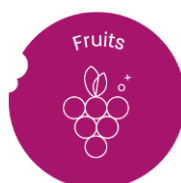
Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



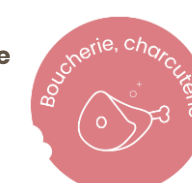
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 02 au 06 février 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade sucrine* • Sauté de bœuf au bouillon de légumes • Pommes de terre vapeur et fondue de poireaux • Fromage blanc nature • Compotes pommes cannelle • Pain blanc	Salade de betteraves rouges* • Emincé de poulet au jus • Semoule et carottes • Tomme grise* • Pomme • Pain de campagne	Chou rouge, vinaigrette au cumin • Escalope de porc panée • <i>Sans porc: escalope de volaille panée</i> • Risotto au parmesan* et potimarrons grillés • Fromage frais • Banane* • Pain Blanc	Velouté de butternut • Pommes de terre sautées • Bibeleskaes ail et fines herbes • Salade verte • Compote multi-fruits* • Pain Complet • 	Céleris râpés vinaigrette • Saumon mariné • Fusillis et chou vert • Munster • Orange sanguine* • 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



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 02 au 06 février 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de bœuf au bouillon de légumes • Pommes de terre vapeur et poireaux au bouillon • Fromage blanc nature • Compotes pommes cannelle • Pain blanc	Emincé de poulet au jus • Semoule et carottes vapeur • Tomme grise* • Compote de pommes • Pain de campagne	Escalope de porc grillée <i>Sans porc : Escalope de volaille grillée</i> • Risotto au parmesan* et potimarrons grillés • Fromage frais • Compote pommes bananes* • Pain Blanc	Pommes de terre vapeur et choux rouges au jus • Bibeleskaes ail et fines herbes • Compote multi-fruits* • Pain Complet 	Saumon mariné • Fusillis et chou vert au bouillon • Munster • Compote pommes agrumes* • 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