



Nos partenaires :



Ferme  
Schnaebele  
Baldenheim



L'école des  
Légumes  
Mussig



Ferme  
Goetz  
Mussig



Volailles  
Siebert  
Ergersheim



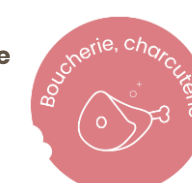
Graines  
d'Alsace  
Plobsheim



Verger  
Tempé  
Heidolsheim




Boulangerie  
Biechel  
Hilsenheim



Les Secrets du  
Val d'Argent  
Scherwiller

## Menus du 02 au 06 février 2026 – Péri scolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade sucrine* aux noix • Baeckeffe alsacien <i>Sans porc : baeckeffe au poisson</i> • Fromage blanc sucré • Pain blanc	Salade de betteraves rouges* • Emincé de poulet aux champignons* • Semoule • Tomme grise* • Pommes • Pain de campagne	Chou rouge, vinaigrette au cumin • Escalope de porc panée Et sauce ketchup <i>Sans porc : Escalope de volaille panée</i> • Risotto au parmesan* et potimarrons grillés • Crème au café • Pain Blanc	Velouté de butternut • Pommes de terre rattes rôties • Bibeleskaes ail et fines herbes • Salade verte* • Gâteau au chocolat • Pain Complet 	Céleris râpés vinaigrette • Saumon aux petits légumes marinés • Fusillis • 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