



Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldeheim



L'école des
Légumes
Mussig



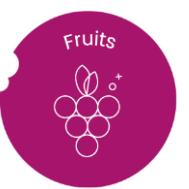
Ferme
Goetz
Mussig



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 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade sucrine* aux noix • Baeckeoffe alsacien Sans porc : baeckeoffe au poisson • 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 Sans porc : Escalope de volaille panée • Risotto au parmesan* et potimarrons grillés • Crème au café • Pain Blanc	Velouté de butternut • Pommes de terre râties • 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 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