



### Nos partenaires :



**Ferme Schnaebele**  
Baldenheim



**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



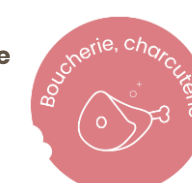
**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim




**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menus du 09 au 13 février 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées • Coquillettes et sauce à la béchamel • Epinards vapeur • Emmental râpé* • Compote pommes kiwis* • Pain blanc • 	Tapenade d'olives vertes • Emincé de porc aux oignons • <i>Sans porc : Emincé de poulet aux oignons</i> • Riz et céleri rave • Pont l'évêque* • Banane* • Pain de campagne	Céleri vinaigrette • Dos de Lieu noir en croûte d'herbes • Pommes sautées et tombée de poireaux au lait de coco • Yaourt nature • Compote multi-fruits* • Pain Blanc	Endives vinaigrette • Escalope de dinde à la moutarde • Pennes et choux de Bruxelles* • Fromage blanc nature • Pomme • Pain omplet	Soupe de légumes • Jambon blanc au jus • <i>Sans porc : Jambon de poulet au jus</i> • Boulgour aux épices et navets jaunes • Comté* • Ananas* • 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



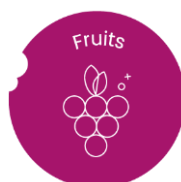
**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menus du 09 au 13 février 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coquillettes et sauce à la béchamel • Epinards vapeur • Emmental râpé* • Compote pommes kiwis* • Pain blanc	Emincé de porc aux oignons  <i>Sans porc : Emincé de poulet aux oignons</i> • Riz et céleri rave • Pont l'évêque* • Compote de pommes bananes* • Pain de campagne	Dos de Lieu noir aux herbes • Pomme de terre sautées et tombée de poireaux au lait de coco • Yaourt nature • Compote multi-fruits* • Pain Blanc	Escalope de dinde à la moutarde • Pennes et choux de Bruxelles* • Fromage blanc nature • Compote de pommes • Pain complet	Jambon blanc au jus  <i>Sans porc : Jambon de poulet au jus</i> • Boulgour aux épices et navets jaunes • Comté* • Compote pommes ananas* • 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