



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 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 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



Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldeheim



L'école des
Légumes
Mussig



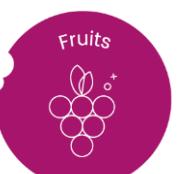
Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 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