



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 - Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées • Coquillettes et sauce à la béchamel • Jeunes pousses d'épinards* • Emmental râpé* • Moelleux noisettes et amandes • Pain blanc 	Tapenade d'olives vertes et toasts • Sauté de porc aux oignons et céleri branché <i>Sans porc : Sauté de poulet aux oignons et céleri branché</i> • Riz • Pont l'évêque* • Bananes* • Pain de campagne	Céleri vinaigrette • Dos de Lieu noir en croûte d'herbes • Pommes sautées et tombée de poireaux au lait de coco • Flan au caramel • Pain Blanc	Endives au miel • Escalope de dinde à la moutarde • Pennes et choux de Bruxelles* • Fromage blanc aux pépites de chocolat • Pain complet	Soupe de légumes • Merguez grillées et jus corsé Sauce mayonnaise • Boulgour aux épices et légumes d'hiver • 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