



### Nos partenaires :



Ferme  
Schnaebele  
Baldeheim



L'école des  
Légumes  
Mussig



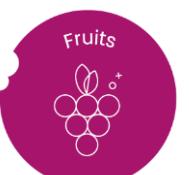
Ferme  
Goetz  
Mussig



Volailles  
Siebert  
Ergersheim



Graines  
d'Alsace  
Plobsheim



Verger  
Tempé  
Heidolsheim



Boulangerie  
Biechel  
Hilsenheim



Les Secrets du  
Val d'Argent  
Scherwiller

### Menus du 16 au 20 février 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Houmous de pois chiches à l'oriental • Blanquette de dinde à l'ancienne • Riz et carottes au beurre • Chèvre* • Compote de pommes • Pain blanc	Salade de chou fleur • Dos de lieu sauce crème et curcuma • Purée de pommes de terre et butternut • Fromage blanc nature • Beignet de carnaval • Pain de campagne	Salade feuille de chêne et mâche • Bœuf haché au jus • Spaghettis et potiron sauté • Emmental râpé* • Orange* • Pain Blanc	Céleri au fromage blanc • Emincé de poulet au jus d'herbes • Semoule et chou romanesco* • Camembert* • Pomme • Pain Complet	Soupe de lentilles corail • Sauce au munster • Knepfles et céleri au jus • Compote pommes fruits secs • 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



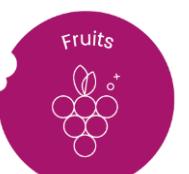
Ferme  
Goetz  
Mussig



Volailles  
Siebert  
Ergersheim



Graines  
d'Alsace  
Plobsheim



Verger  
Tempé  
Heidolsheim



Boulangerie  
Biechel  
Hilsenheim



Les Secrets du  
Val d'Argent  
Scherwiller

### Menus du 16 au 20 février 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Blanquette de dinde à l'ancienne • Carottes vapeur et riz • Chèvre* • Compote de Pommes • Pain blanc	Dos de lieu sauce crème et curcuma • Purée de pommes de terre et butternut • Fromage blanc nature • Compote multi-fruits* • Pain de campagne	Bœuf haché au jus • Spaghettis et potirons sautés • Emmental râpé* • Compote pommes agrumes* • Pain Blanc	Emincé de poulet au jus • Semoule et chou romanesco* • Camembert* • Compote de pommes à la cannelle • Pain complet	Knepfles et céleri au jus • Sauce au munster • Compote de pommes fruits secs • 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*