



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



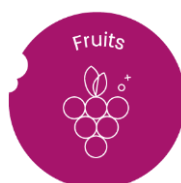
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



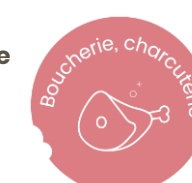
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 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 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



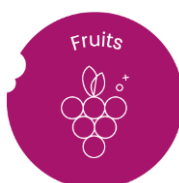
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



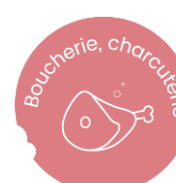
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 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