



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



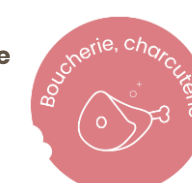
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 16 au 20 février 2026 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pois chiches à l'oriental • Blanquette de dinde à l'ancienne (carottes et champignons) • Riz • Chèvre* • Pommes • Pain blanc	Salade de chou-fleur • Dos de lieu sauce crème et curcuma • Purée de pommes de terre et butternut • Beignet de carnaval • Pain de campagne	Pâté en croûte • <i>Sans porc : pâté en croûte de volaille</i> • Lasagnes de bœuf sauce aux carottes • Salade feuille de chêne et mâche • Orange* • Pain Blanc	Céleri au fromage blanc • Cuisse de poulet au jus d'herbes Sauce cocktail • Semoule et chou romanesco* • Camembert* • Cake aux pommes caramélisées (Schlupfkuchen) • Pain Complet	Soupe de lentilles corail • Kneptiflette au munster • Salade verte • Compote de pommes et brisures de biscuits • 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