



### 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 23 au 27 février 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc vinaigrette • Emincé de poulet au curry • Tortis et carottes persillées • Yaourt nature • Compote pommes vanille • Pain blanc	Carottes râpées • Bœuf haché à l'origan • Pommes de terre aux herbes et choux rouges aux pommes • Brie* • Compote multi-fruits* • Pain de capagne	Salade mélée • Emincé de dinde jus au thym • Riz et choux fleurs* à la ciboulette • Gouda* • Ananas* • Pain Blanc	Betteraves* persillées • Gratin dauphinois • Epinards à la béchamel • Fromage frais • pomme • Pain Complet	Potage aux légumes d'hiver • Escalope de porc façon piccata  <i>Sans porc : omelette aux herbes</i> • Pennes et poireaux à la crème • Emmental* • Kiwi* • 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



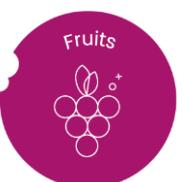
Ferme  
Goetz  
Mussig



Volailles  
Siebert  
Ergersheim



Graines  
d'Alsace  
Plobsheim



Verger  
Tempé  
Heidolsheim



Boulangerie  
Biechel  
Hilsenheim



Les Secrets du  
Val d'Argent  
Scherwiller

### Menus du 23 au 27 février 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de poulet au bouillon • Tortis et carottes persillées • Yaourt nature • Compote pommes vanille • Pain blanc	Bœuf haché à l'origan • Pommes de terre aux herbes et choux rouges aux pommes • Brie* • Compote multi-fruits* • Pain de campagne	Emincé de dinde jus au thym • Riz et choux fleurs* à la ciboulette • Gouda* • Compote pommes ananas* • Pain Blanc	Gratin dauphinois • Epinards à la béchamel • Fromage frais • Compote de pommes • Pain Complet	Escalope de porc au jus  <i>Sans porc : omelette aux herbes</i> • Pennes et poireaux à la crème • Emmental* • Compote pommes kiwis* • 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*