



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 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 mêlée • 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 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



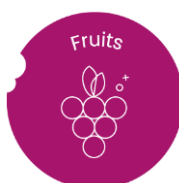
Ferme  
Goetz  
Mussig



Volailles  
Siebert  
Ergersheim



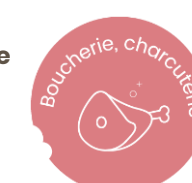
Graines  
d'Alsace  
Plobsheim



Verger  
Tempé  
Heidolsheim



Boulangerie  
Biechel  
Hilsenheim



Les Secrets du  
Val d'Argent  
Scherwiller

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

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



### 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