



Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



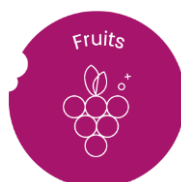
Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



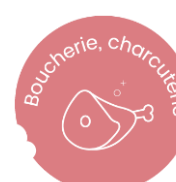
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 2 au 6 mars 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives vinaigrette • Lentilles corail aux épices • Carottes au lait de coco et herbes fraîches • Tomme blanche* • Orange* • Pain blanc 	Soupe de Butternut • Spaghettis carbonara et emmental râpé • <i>Sans porc : spaghettis au poisson</i> • Salade verte • Pomme • Pain de campagne	Carottes râpées, vinaigrette • Quiche au thon et aneth • Navets jaunes au bouillon • Yaourt nature • Compote multi-fruits* • Pain Blanc	<u>Voyage au Maroc</u> • Chou blanc aux épices • Couscous au poulet • Semoule et poireaux au bouillon • Fromage frais • Ananas* • Pain Complet	Salade de jeunes pousses d'épinards* • Sauté de porc sauce aux tomates séchées et basilic • <i>Sans porc : lieu noir aux tomates séchées et basilic</i> • Purée de pommes de terre et céleris persillée • Fromage blanc nature • Compote pommes manges* • 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



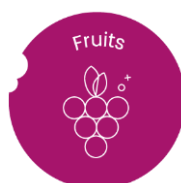
Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



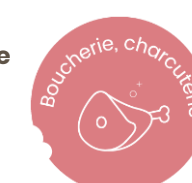
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 2 au 6 mars 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lentilles corail aux épices • Carottes au lait de coco et herbes fraîches • Tomme blanche* • Compote pommes agrumes* • Pain blanc 	Spaghettis carbonara et emmental râpé <i>Sans porc : spaghettis au poisson</i> • Butternuts sautés • Compote de Pommes • Pain de campagne	Thon à l'aneth • Pommes de terre et navets jaunes au bouillon • Yaourt nature • Compote multi-fruits* • Pain Blanc	<u>Voyage au Maroc</u> Couscous au poulet • Semoule et poireaux vapeur • Fromage frais • Compote pommes ananas* • Pain Complet	Sauté de porc sauce aux tomates séchées et basilic <i>Sans porc : lieu noir aux tomates séchées et basilic</i> • Purée de pommes de terre et céleris persillée • Fromage blanc nature • Compote pommes mangues* • 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