



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



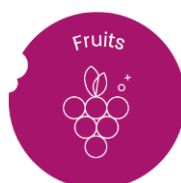
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



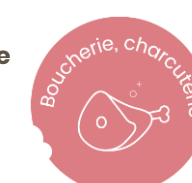
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 9 au 13 mars 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte • Emincé de dinde aux épices • Pommes de terre grillées et chou rouge confit • Yaourt nature • Kiwi* • Pain blanc	Velouté de choux fleurs* • Jambon blanc au jus • <i>Sans porc : jambon de poulet au jus</i> • Farfalles et céleris braisés à la crème et curcuma • Comté* • Banane* • Pain de campagne	Salade coleslaw • Emincé de bœuf sauce au poivre • Semoule et choux verts braisés • Mimolette* • Compote multi-fruits* • Pain Blanc	Salade mêlée et pissenlits • Rôti de porc aux fines herbes • <i>Sans porc : Omelettes aux fines herbes</i> • Riz et navets glacés • Tomme grise* • Orange sanguine* • Pain Complet	Houmous de pois chiches • Pennes au coulis de potimarrons et parmesan • Potimarrons braisés • Emmental* • Compote de pommes • 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 9 au 13 mars 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de dinde aux épices • Pommes de terre grillées et chou rouge confit • Yaourt nature • Compote pommes kiwis* • Pain blanc	Jambon blanc au jus <i>Sans porc : jambon de poulet au jus</i> • Farfalles et céleris braisés à la crème et curcuma • Comté* • Compote pommes bananes* • Pain de campagne	Emincé de bœuf sauce au poivre • Semoule et choux verts braisés • Mimolette* • Compote multi-fruits* • Pain Blanc	Rôti de porc aux fines herbes <i>Sans porc : Omelettes aux fines herbes</i> • Riz et navets au bouillon • Tomme grise* • Compote pommes oranges sanguines* • Pain Complet	Pennes au coulis de potimarrons et parmesan • Potimarrons au bouillon • Emmental* • Compote de pommes • 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