



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 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Assiette kébab et sauce blanche	Velouté de choux fleurs*	Salade coleslaw	Salade mêlée et pissenlits	Houmous de pois chiches et toasts
•	•	•	•	•
Salade de choux rouges	Saucisse blanche grillée	Emincé de bœuf sauce au poivre	Rôti de porc aux fines herbes	Pennes au coulis de potimarrons et parmesan
Salade de carottes	<i>Sans porc : saucisse de volaille grillée</i>	•	<i>Sans porc : Omelettes aux fines herbes</i>	•
Salade verte	•	Semoule et choux verts braisés	•	Salade verte*
•	Farfalles et céleris braisés à la crème et curcuma	•	•	•
Pommes de terre grillées	•	Crème chocolat	Riz et Potée de légumes au bouillon	Flan au caramel
•	•	•	•	•
Yaourt aux myrtilles	Comté*	Pain Blanc	Tomme grise*	Pain blanc
•	•		•	
Pain kébab	Banane*		Orange sanguine*	
			•	
	Pain de campagne		Pain Complet	



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