



Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



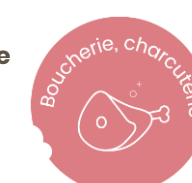
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 16 au 20 mars 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Laitue et fêta* • Sauté de poulet sauce aigre-douce • Torsades et choux romanesco • Chèvre* • Compote pommes pruneaux* • Pain Blanc	Soupe de légumes • Escalope de porc panée • <i>Sans porc : fromage pané</i> • Boulgour et rondelles de carottes au beurre • Camembert* • Pomme • Pain de campagne	Salade de carottes râpées au persil • Dos de lieu noir mariné • Gratin de pommes de terre et choux fleurs • Yaourt nature • Compote multi-fruits* • Pain Blanc	Céleris vinaigrette à la ciboulette • Rôti de dinde aux herbes • Riz et fondue de poireaux • Fromage blanc nature • Ananas* • Pain complet	<u>Vive le printemps, on se met au vert !</u> Salade verte aux herbes • Sauce au pesto • Macaronis et Epinards vapeur • Fromage frais ail et fines herbes • 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



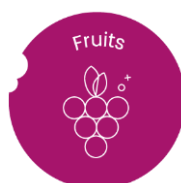
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



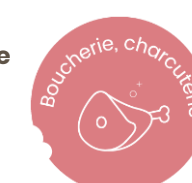
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 16 au 20 mars 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de poulet sauce aigre-douce • Torsades et choux romanesco • Chèvre* • Compote pommes pruneaux* • Pain Blanc	Escalope de porc au jus • <i>Sans porc : fromage pané</i> • Boulgour et carottes vapeur • Camembert* • Compote de pommes • Pain de campagne	Dos de lieu noir marinés • Gratin de pommes de terre et choux fleurs • Yaourt nature • Compote multi-fruits* • Pain Blanc	Rôti de dinde aux herbes • Riz et fondue de poireaux • Fromage blanc nature • Compote pommes ananas* • Pain complet	<u>Vive le printemps, on se met au vert !</u> Sauce au pesto • Macaronis et Epinards vapeur • Fromage frais ail et fines herbes • 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