



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



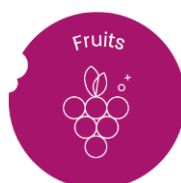
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



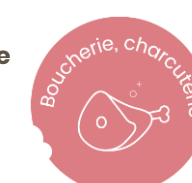
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 23 au 27 mars 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives vinaigrette au persil • Sauté de porc printanier au jus de pommes • <i>Sans porc : Sauté de dinde au jus de pomme</i> • Riz et carottes vapeur • Yaourt nature • Compote multi-fruits* • Pain blanc	Salade de betteraves* • Omelette au fromage • Coquillettes et épinards à la crème • Banane* • Pain de campagne • 	Chou blanc vinaigre • Emincé de poulet aux herbes de Provence • Pommes de terre rissolées et champignons de Paris* • Emmental* • Pomme • Pain Blanc	Salade verte • Bœuf haché au basilic • Spaghettis et céleris braisés • Mozzarella râpée* • Compote de pommes • Pain complet	Carottes râpées à la coriandre • Dos de lieu pané • Purée de pommes de terre et choux verts • Brie* • Gâteau aux pépites de chocolat • 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 mars 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de porc printanier au jus de pommes <i>Sans porc : Sauté de dinde au jus de pomme</i> Riz et carottes vapeur Yaourt nature Compote multi-fruits* Pain blanc	Omelette au fromage et herbes fraîches Coquillettes et épinards à la crème Compote pommes bananes* Pain de campagne 	Emincé de poulet aux herbes de Provence Pommes de terre rissolées et champignons de Paris* Emmental* Compote pommes cannelle Pain Blanc	Bœuf haché au basilic Spaghettis et céleris braisés Mozzarella râpée* Compote de pommes Pain complet	Dos de lieu au court bouillon Purée de pommes de terre et choux verts Brie* Compote pommes abricots secs 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