



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



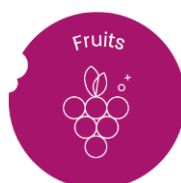
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



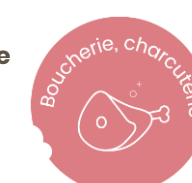
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 23 au 27 mars 2026 – Péri scolaire

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 pommes</i> • Riz • Yaourt nature sucré • Pain blanc	Salade de betteraves* • Omelette au fromage • Coquillettes et épinards à la crème • Banane* • Pain de campagne	Chou blanc aux lardons et emmental* • <i>Sans porc : Chou blanc à l'emmental*</i> • Poulet rôti aux herbes de Provence • Pommes de terre rissolées et champignons de Paris* • Crème brûlée • Pain Blanc	Mousse de volaille* • Boeuf haché et sauce de légumes au basilic • Spaghettis • Mozzarella râpée* • Pomme • 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