



Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



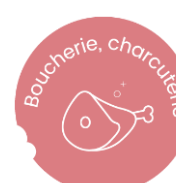
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 30 mars au 3 avril 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou blanc • Sauté de poulet au jus • Semoule et poireaux mijotés aux herbes • Yaourt nature • Compote de pommes vanillée • Pain blanc	Houmous de pois chiche • Cari de lentilles corail au lait de coco • Riz basmati et navets au curcuma • Fromage frais • Banane* • Pain de campagne • 	Salade frisée fine • Bœuf haché et crème de légumes • Pennes et carottes sautées • Mozzarella râpée* • Fruits cuits • Pain blanc	Carottes râpées • Jambon blanc grillé • <i>Sans porc : jambon de volaille grillé</i> • Pommes de terre sautées et brocolis vapeur • Emmental* • Gâteau au chocolat et chocolat de Pâques • Pain complet	FERIE

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



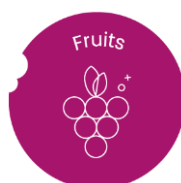
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



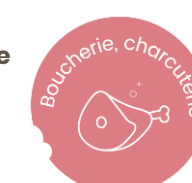
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 30 mars au 3 avril 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de poulet au jus • Semoule et poireaux mijotés aux herbes • Yaourt nature • Compote de pommes vanillée • Pain blanc	Cari de lentilles corail au lait de coco • Riz basmati et navets au curcuma • Fromage frais • Compote pommes banane* • Pain de campagne 	Bœuf haché et crème de légumes • Pennes et carottes sautées • Mozzarella râpée* • Compote de pommes • Pain blanc	Jambon blanc grillé • <i>Sans porc : jambon de volaille grillé</i> • Pommes de terre sautées et brocolis vapeur • Emmental* • Compote pommes agrumes* • Pain complet	FERIE

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