



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



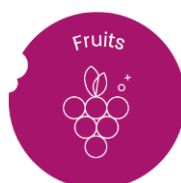
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



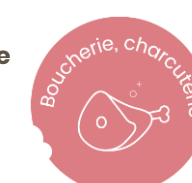
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 30 mars au 3 avril 2026 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou blanc • Sauté de poulet aux petits légumes mijotés • Semoule • Yaourt aux fruits rouges • Pain blanc	Houmous de pois chiches et toasts • Cari de légumes et lentilles corail au lait de coco • Riz basmati • Fromage frais • Banane* • Pain de campagne 	Salade frisée aux croûtons • Pennes sauce au bœuf haché et crème de légumes • Mozzarella râpée* • Fruits cuits au sirop • Pain blanc	Carottes râpées • Chipolata de volaille grillée et sauce ketchup • Pommes de terre sautées • Salade verte* • Emmental* • Gâteau au chocolat et œufs 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