



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebele**  
Baldenheim



**L'école des Légumes**  
Mussig



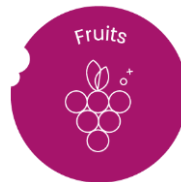
**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim




**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



**Les Secrets du Val d'Argent**  
Scherwiller

## Menus du 6 au 10 avril 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>FERIE</b>	Salade de betteraves • Sauce ricotta et tomates séchées • Coquillettes et chou blanc braisé • Saint-Nectaire* • Pomme • Pain de campagne 	Salade de radis vinaigrette • Sauté de porc à l'estragon <i>Sans porc : sauté de poulet à l'estragon</i> • Boulgour et choux fleurs persillés • Yaourt nature • Kiwi* • Pain Blanc	Raïta d'épinards • Escalope de dinde à l'indienne (oignons, coriandre et tandory) • Riz et céleris au jus • Brie* • Lassi mangue coco • Pain complet	Céleri vinaigrette • Filet d'églefin sauce au safran • Pommes de terre persillées et carottes au beurre • Fromage blanc • Compote pommes rhubarbes • 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



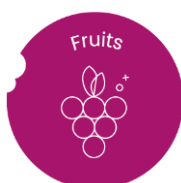
**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



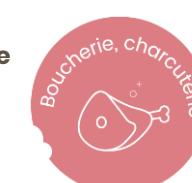
**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



**Les Secrets du Val d'Argent**  
Scherwiller

## Menus du 6 au 10 avril 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>FERIE</b>	Sauce ricotta et tomates séchées • Coquillettes et chou blanc braisé • Saint-Nectaire* • Compote de pommes • Pain de campagne	Sauté de porc à l'estragon <i>Sans porc : sauté de poulet à l'estragon</i> • Boulgour et choux fleurs persillés • Yaourt nature • Compote pommes kiwi* • Pain Blanc	Escalope de dinde au bouillon (oignons, coriandre) • Riz et céleri au jus • Brie* • Compote multi-fruits • Pain complet	Filet d'églefin sauce au safran • Pommes de terre persillées et carottes au beurre • Fromage blanc • Compote pommes rhubarbes • 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