



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 – Péri-scolaire

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|--|--|--|--|
| FERIE | Salade de betteraves et maïs* • Coquillettes • Sauce ricotta et tomates séchées • Saint-Nectaire* • Pomme • Pain de campagne | Radis roses et beurre • Sauté de porc à l'estragon • <i>Sans porc : sauté de poulet à l'estragon</i> • Boulgour et choux fleurs persillés • Kiwi* • Pain Blanc | <u>Voyage en INDE</u> Raïta d'épinards et toasts • Escalope de dinde à l'indienne (oignons, coriandre et tandory) • Riz • Brie* • Lassi mangue coco • Pain complet | Céleri vinaigrette • Filet d'églefin sauce au safran • Pommes de terre persillées et carottes au beurre • Fromage blanc sucré et brisures de biscuits • 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