



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 13 au 17 avril 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mêlée	Carottes et céleris à la ciboulette	Salade de lentilles vertes	Salade verte	Salade de choux rouges
•	•	•	•	•
Blanquette de haricots blancs	Escalope de poulet panée	Emincé de veau aux oignons	Thon mariné à la provençale	Sauce carbonara au jambon
•	•	•	•	•
Macaronis et chou vert braisé	Purée de pommes de terre et poireaux	Semoule et céleri rave	Riz et carottes persillées	<i>Sans porc : sauce aux fromages</i>
•	•	•	•	•
Comté*	Yaourt nature	Fromage de chèvre*	Fromage frais	Spaghettis et betteraves rouges au bouillon
•	•	•	•	•
Crumble aux pommes	Compote multi-fruits	Banane*	Compote pommes mangues*	Emmental râpé*
•	•	•	•	•
Pain blanc	Pain de campagne	Pain blanc	Pain complet	Pomme
				•
				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



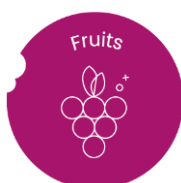
**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menus du 13 au 17 avril 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Blanquette de haricots blancs • Macaronis et chou vert braisé • Comté* • Compote de pommes • Pain blanc	Escalope de poulet au jus • Purée de pommes de terre et poireaux • Yaourt nature • Compote multi-fruits • Pain de campagne	Emincé de veau aux oignons • Semoule et céleri rave • Fromage de chèvre* • Compote pommes bananes* • Pain Blanc	Thon mariné à la provençale • Riz et carottes persillées • Fromage frais • Compote pommes mangues* • Pain complet	Sauce carbonara au jambon • <i>Sans porc : sauce aux fromages</i> • Spaghettis et betteraves rouges au bouillon • Emmental râpé* • Compote pommes cannelle • 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