



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



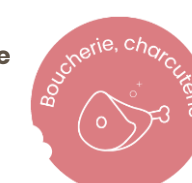
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 13 au 17 avril 2026 – Péricolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mêlée • Macaronis et Blanquette de haricots blancs aux petits légumes • Comté* • Crumble aux pommes • Pain blanc	Carottes et céleris à la ciboulette • Escalope de poulet panée sauce ketchup • Purée de pommes de terre et poireaux • Yaourt à la vanille • Pain de campagne	Salade de lentilles vertes • Emincé de veau aux oignons et céleris branche • Semoule • Fromage de chèvre* • Banane* • Pain blanc	Salade verte, fêta, olives et maïs* • Thon mariné à la provençale (tomates séchées, carottes et persil) • Riz • Crème chocolat et spéculoos • Pain complet	Salade de choux rouges • Spaghettis à la carbonara • <i>Sans porc : spaghettis aux fromages</i> • Salade de jeunes pousses d'épinards • Emmental râpé* • Compote Multi-fruits • 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