



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



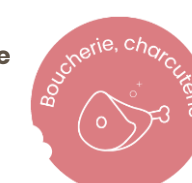
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 20 au 24 avril 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur croquant au citron* et à l'huile d'olive • Sauté de poulet au lait de coco • Farfalles et poireaux braisés • Fromage blanc nature • Compote multi-fruits • Pain blanc	Houmous de betteraves • Bibeleskaes aux fines herbes • Pommes de terre sautées et céleri au bouillon • Munster • Kiwis* • Pain de campagne 	Salade de radis vinaigrette • Filet de lieu noir sauce mornay • Pâtes torsades et carottes persillées • Tomme grise* • Compote de pommes • Pain blanc	Salade coleslaw • Rôti de dinde à la crème • Semoule et chou blanc braisé • Yaourt nature • Pomme • Pain complet	<u>Voyage au Mexique</u> • Salade de laitue et avocats • Viande de bœuf haché aux épices • Riz et haricots rouges aux oignons • Camembert* • Flan Mexicain au citron vert • 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



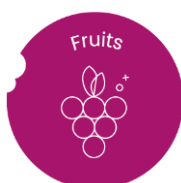
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 20 au 24 avril 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de poulet au lait de coco • Farfalles et poireaux braisés • Fromage blanc nature • Compote multi-fruits • Pain blanc	Bibeleskaes aux fines herbes • Pommes de terre sautées et céleri au bouillon • Munster • Compote pommes kiwis* • Pain de campagne 	Filet de lieu noir sauce mornay • Pâtes torsades et carottes persillées • Tomme grise* • Compote de pommes • Pain blanc	Rôti de dinde à la crème • Semoule et chou blanc braisé • Yaourt nature • Compote pommes agrumes* • Pain complet	<u>Voyage au Mexique</u> Viande de bœuf haché au jus • Riz et haricots rouges aux oignons • Camembert* • compote de pommes vanillée • 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