



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 27 avril au 1 mai 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|---|----------|
| Jeunes pousses d'épinards* • Goulash de porc aux oignons et paprika doux <i>Sans porc : œufs brouillés</i> • Riz et navets jaunes • Fromage blanc nature • Compote pommes abricots secs* • Pain blanc | Salade de carottes, vinaigrette à la ciboulette • Omelette nature • Gratin de pommes de terre au fromage et carottes au bouillon • Salade de fruits* • Pain complet  | Céleri rémoulade • Emincé de dinde à l'origan • Macaronis et chou romanesco* • Fromage frais • Banane* • Pain blanc | Tartinade de betteraves* au fromage blanc • Steak haché de poulet • Pommes de terre sautées et épinards* à la crème • Cheddar* • Pomme • Pain de campagne | Férié |

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



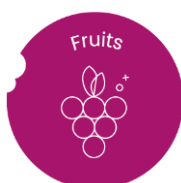
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



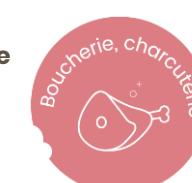
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 27 avril au 1 mai 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|--|--------------|
| <p>Goulash de porc aux oignons et paprika doux</p> <p><i>Sans porc : œufs brouillés</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Riz et navets jaunes • Fromage blanc nature • Compote pommes abricots secs* • Pain blanc | <p>Omelette nature</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gratin de pommes de terre au fromage et carottes au bouillon • Compote multi-fruits* • Pain complet  | <p>Emincé de dinde à l'origan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macaronis et chou romanesco* • Fromage frais* • Compote pommes bananes* • Pain blanc | <p>Steak haché de poulet au court bouillon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pommes de terre sautées et épinards* à la crème • Cheddar • Compote de pommes • Pain de campagne | <p>Férié</p> |

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