



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 – Péricolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jeunes pousses d'épinards* et croûtons • Goulash de porc aux oignons et paprika doux <i>Sans porc : œufs brouillés</i> • Riz • Fromage blanc sucré • Pain blanc	Salade de carottes, vinaigrette à la ciboulette • Gratin de pommes de terre au fromage • Salade verte* • Pont l'évêque* • Salade de fruits* • Pain de campagne 	Céleri rémoulade • Emincé de dinde à l'origan • Macaronis et chou romanesco* • Crème brûlée à la vanille • Pain blanc	Tartinade de betteraves* au fromage blanc et toasts • Cheeseburger de poulet • Sauce mayonnaise/ketchup • Pommes de terre sautées et salade verte* • Pomme • Pain burger	FERIE

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