



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 4 au 8 mai 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres à la vinaigrette • Jambon blanc au jus <i>Sans porc : jambon de volaille</i> • Semoule et épinards à la crème • Yaourt nature • Compote de pommes • Pain blanc	Salade verte • Emincé de bœuf aux herbes • Coquillettes et carottes au beurre • Emmental* • Banane* • Pain de campagne	Salade de courgettes* râpées • Pavé d'espadon sauce à l'aneth • Riz et céleris au curry • Tomme blanche* • Compote pommes fraises • Pain blanc	Asperges au fromage blanc, ail et fines herbes • Escalope de poulet au romarin • Pommes de terre à l'huile d'olive et fenouil • Brie* • Pomme • Pain complet	<b>FERIE</b>

### 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



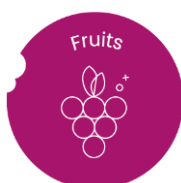
**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menus du 4 au 8 mai 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jambon blanc au jus</p> <p><i>Sans porc : jambon de volaille</i></p> <p>•</p> <p>Semoule et épinards à la crème</p> <p>•</p> <p>Yaourt nature</p> <p>•</p> <p>Compote de pommes</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Emincé de bœuf aux herbes</p> <p>•</p> <p>Coquillettes et carottes au beurre</p> <p>•</p> <p>Emmental*</p> <p>•</p> <p>Compote pommes bananes*</p> <p>•</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Pavé d'espadon court bouillon à l'aneth</p> <p>•</p> <p>Riz et céleris au curry</p> <p>•</p> <p>Tomme blanche*</p> <p>•</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Escalope de poulet au romarin</p> <p>•</p> <p>Pommes de terre à l'huile d'olive et fenouil</p> <p>•</p> <p>Brie*</p> <p>•</p> <p>Compote pommes fruits secs*</p> <p>•</p> <p>Pain complet</p>	<p><b>FERIE</b></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