



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 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres à la vinaigrette • Hot dog et sauce cocktail • <i>Sans porc : hot dog saucisse de volaille</i> • Chips et salade verte • Yaourt aux pêches • Pain hot dog	Salade composée, emmental, maïs* et croûtons • Emincé de bœuf aux carottes • Coquillettes • Banane* • Pain de campagne	Salade de courgettes* râpées • Pavé d'espadon sauce à l'aneth • Riz et céleris au curry • Tomme d'Alsace • Compote pommes fraises • Pain blanc	Asperges au fromage blanc, ail et fines herbes • Tortilla de pommes de terre à l'huile d'olive et oignons • Salade de carottes • Moelleux aux pépites de chocolat • 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