



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 11 au 15 mai 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges* vinaigrette • Omelette à la ciboulette • Pennes et concassées de tomates • Emmental râpé* • Pomme • Pain blanc 	Salade verte • Jambon blanc <i>Sans porc : jambon de dinde</i> • Pommes de terre sautées aux petits oignons et céleri rave • Bibeleskaes aux fines herbes • Fraises • Pain de campagne	Salade de choux raves râpés • Emincé de poulet au paprika doux • Semoule et carottes au curcuma • Mimolette* • Compote pommes ananas* • Pain Blanc	<p style="text-align: center;"><u>Jeudi de l'ascension</u></p>	Radis rouges émincés à la vinaigrette • Filet de saumon en croûte d'herbes • Pommes de terre rissolées et courgettes* à l'ail • Brie • 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



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



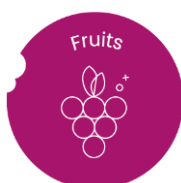
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



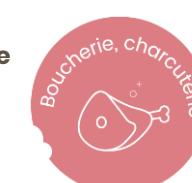
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 11 au 15 mai 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Omelette à la ciboulette • Pennes concassées de tomates • Emmental râpé* • Compote de pommes • Pain blanc	Jambon blanc <i>Sans porc : jambon de volaille</i> • Pommes de terre sautées aux petits oignons et céleri rave • Bibeleskaes aux fines herbes • Compote pommes fraises • Pain de campagne	Emincé de poulet au paprika doux • Semoule et carottes au curcuma • Mimolette* • Compote pommes ananas* • Pain Blanc	<p style="text-align: center;"><u>Jeudi de l'ascension</u></p>	Filet de saumon au court bouillon • Pommes de terre rissolées et courgettes à l'ail • Brie* • 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