



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



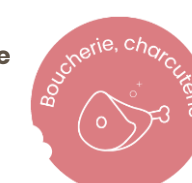
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 11 au 15 mai 2026 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges* vinaigrette • Pennes • Sauce Pesto Rosso • Emmental râpé* • Pomme • Pain blanc	Salade verte • Jambon blanc et saucisse fine • <i>Sans porc : jambon de dinde et mousse de volaille</i> • Pommes de terre sautées aux petits oignons et Bibeleskaes aux fines herbes • Munster • Fraises • Pain de campagne	Salade de choux raves râpés à la mimolette* • Couscous poulet merguez • Semoule et légumes couscous • Yaourt nature sucré • 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 • Fromage blanc au miel • 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