



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 18 au 22 mai 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Laitue au maïs* • Filet d'églefin • Fusillis et courgettes à l'ail • Tomme grise* • Compote pommes pruneaux* • Pain blanc	Salade de carottes • Emincé de poulet jus à l'estragon • Semoule et tomates* provençales • Chèvre* • Pomme • Pain de campagne	Salade de lentilles aux oignons nouveaux • Sauté de boeuf à la moutarde • Pommes de terre sautées et fenouil braisé • Camembert* • Melon* • Pain blanc	Courgettes* râpées sauce basilic • Escalope de porc panée • <i>Sans porc : Dos de lieu pané</i> • Riz et épinards à la béchamel • Fromage blanc nature • Fraises • Pain complet	<b><u>Journée italienne</u></b> • Salade Lolo rossa et feuille de chêne • Bœuf haché au jus tomate • Spaghettis et carottes • Mozzarella râpée* • Tiramisu • 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



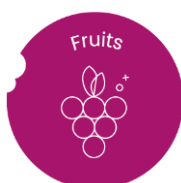
**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menus du 18 au 22 mai 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Filet d'églefin à l'aneth • Fusillis et courgettes à l'ail • Tomme grise* • Compote pommes pruneaux* • Pain blanc	Emincé de poulet jus à l'estragon • Semoule et tomates* provençales • Chèvre* • Compote de pommes • Pain de campagne	Sauté de boeuf à la moutarde • Pommes de terre sautées et fenouil braisé • Camembert* • Compote pommes melon* • Pain blanc	Escalope de porc au jus  <i>Sans porc : Dos de lieu au jus</i> • Riz et épinards à la béchamel • Fromage blanc nature • Compote pommes fraises • Pain complet	Bœuf haché au jus tomate • Spaghettis et carottes • Mozzarella râpée* • Compote pommes bananes* • 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