



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 – Péricolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Laitue au maïs* • Mijoté de légumes* d'été • Fusillis • Tomme grise* • Crème praliné • Pain blanc 	Salade de carottes • Cuisse de poulet rôtie jus à l'estragon • Semoule et tomates* provençales • Chèvre* • Yaourt aux myrtilles • Pain de campagne	Salade de lentilles aux oignons nouveaux • Sauté de bœuf à la moutarde • Pommes de terre sautées et fenouil braisé • 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 au coulis de fraises • Pain complet	<u>Journée italienne</u> Salade Lolo rossa et feuille de chêne à la mozzarella* • Spaghettis à la bolognaise et emmental râpé* • 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