



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 25 au 29 mai 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>PENTECÔTE</b>	Salade de concombres* vinaigrette à la menthe • Poulet à la crème • Farfalles et céleris persillés • Fromage frais • Compote de pommes • Pain de campagne	Gaspacho de tomates • Tajine de crevettes • Boulgour et courgettes vapeur • Brie* • Compote pommes vanillée • Pain Blanc	Salade de carottes à la coriandre • Bœuf haché aux épices • Riz et concassée de tomates • Yaourt nature • Pomme • Pain complet	Choux fleurs sauce cocktail • Flan au jambon blanc  <i>Sans porc : flan au fromage</i> • Polenta et aubergines grillées • Saint Paulin* • Banane* • 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



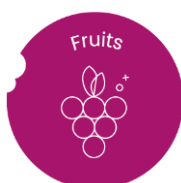
**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menus du 25 au 29 mai 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>PENTECÔTE</b>	Poulet à la crème • Farfalles et céleris persillés • Fromage frais • Compote de pommes • Pain de campagne	Tajine de crevettes • Boulgour et courgettes vapeur • Brie* • Compote de pommes vanillée • Pain Blanc	Bœuf haché aux épices • Riz et concassée de tomates • Yaourt nature • Compote de pommes aux pruneaux* • Pain complet	Flan au jambon blanc  <i>Sans porc : flan au fromage</i> • Polenta et aubergines grillées • Saint Paulin* • 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