



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 – Péri scolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PENTECÔTE	Salade de concombres* vinaigrette à la menthe • Farfalles • Sauce mozzarella • Fromage frais • Compote de pommes • Pain de campagne 	Gaspacho de tomates* • Tajine de crevettes • Boullgour • Brownies • Pain Blanc	Salade de carottes à la coriandre • Chili con carné • Riz • Yaourt au citron • Pain complet	Choux fleurs sauce cocktail • Quiche lorraine <i>Sans porc : Quiche aux fromages</i> • Salade verte aux tomates* • 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 boullgour, 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