



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



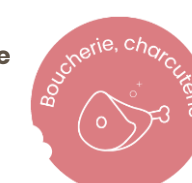
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 1 au 5 juin 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte • Jambon blanc <i>Sans porc : jambon de poulet</i> • Ecrasé de pommes de terre et carottes • Fromage blanc • Abricots* • Pain blanc	Tomates*, vinaigrette au basilic • Emincé de dinde à la crème de curry • Pennes et courgettes à l'ail • Brie* • Compote pommes framboises • Pain de campagne	Radis roses en rondelles • Steak haché de bœuf grillé • Pommes de terre sautées et épinards au bouillon • Yaourt nature • Melon* • Pain blanc	Repas Froid Houmous de pois chiches • Œuf dur • Taboulé et salade de concombre • Munster • Compote de pommes • Pain complet	Journée Espagnole Salade Espagnole (salade verte et poivrons* grillés) • Sauté de poulet à l'Espagnole • Riz aux épices et courgettes à la tomate • Crème catalane • 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 Schnaebelle
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



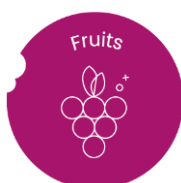
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 1 au 5 juin 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jambon blanc</p> <p><i>Sans porc : jambon de poulet</i></p> <p>•</p> <p>Ecrasé de pommes de terre et carottes</p> <p>•</p> <p>Fromage blanc</p> <p>•</p> <p>Compote de pommes abricots*</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Emincé de dinde à la crème de curry</p> <p>•</p> <p>Pennes et courgettes à l'ail</p> <p>•</p> <p>Brie*</p> <p>•</p> <p>Compote pommes framboises</p> <p>•</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Steak haché de bœuf grillé</p> <p>•</p> <p>Pommes de terre sautées et épinards au bouillon</p> <p>•</p> <p>Yaourt nature</p> <p>•</p> <p>Soupe de melon*</p> <p>•</p> <p>Pain Blanc</p>	<p>Oeuf dur</p> <p>•</p> <p>Semoule et tomates concassées</p> <p>•</p> <p>Munster</p> <p>•</p> <p>Compote de pommes</p> <p>•</p> <p>Pain complet</p>	<p><u>Journée espagnole</u></p> <p>Sauté de poulet à l'Espagnole</p> <p>•</p> <p>Riz aux épices et courgettes à la tomate</p> <p>•</p> <p>Tomme catalane</p> <p>•</p> <p>Compote pommes agrumes*</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>

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