



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



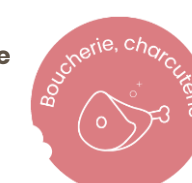
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 8 au 12 juin 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de concombres	Tapenade d'olives	Céleris râpés	Melon*	Salade mêlée
•	•	•	•	•
Jambon blanc braisé au jus	Bœuf haché au basilic	Steak de thon mariné	Omelette nature	Rôti de dinde aux herbes de Provence
•	•	•	•	•
<i>Sans porc : blanc de poulet</i>	Spaghettis et carottes au beurre	Riz et concassée de tomates	Fusillis et légumes grillés	Semoule et courgettes à la tomate
•	•	•	•	•
Pommes de terre et chou blanc	Mozzarella râpée*	Yaourt nature	Emmental râpé*	Fromage frais
•	•	•	•	•
Camembert*	Fraises	Abricots*	Compote pommes cerises	Pastèque*
•	•	•	•	•
Compote de pommes	Pain de campagne	Pain blanc	Pain complet	Pain Blanc
•				
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



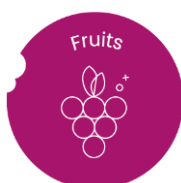
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 8 au 12 juin 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jambon blanc braisé au jus</p> <p><i>Sans porc : blanc de poulet</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pommes de terre et chou blanc • Camembert* • Compote de pommes • Pain blanc 	<p>Bœuf haché au basilic</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spaghettis et carottes au beurre • Mozzarella râpée* • Compote pommes fraises • Pain de campagne 	<p>Steak de thon mariné</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riz et concassée de tomates • Yaourt nature • Compote pommes abricots* • Pain blanc 	<p>Omelette nature</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fusillis et légumes grillés • Emmental râpé* • Compote pommes cerises • Pain complet 	<p>Rôti de dinde aux herbes de Provence</p> <ul style="list-style-type: none"> • Semoule et courgettes à la tomate • Fromage frais • Soupe de pastèque* • 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