



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 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de concombres	Tapenade d'olives et toasts	Céleris râpés	Melon*	Salade mêlée et tomates cerises*
•	•	•	•	•
Hot dog et sauce ketchup	Boeuf haché au basilic et carottes	Steak de thon à la concassée de tomates	Sauce aux légumes grillés	Rôti de dinde aux herbes de Provence
•	•	•	•	•
<i>Sans porc : knack de volaille</i>	Spaghettis	Riz	Fusillis et emmental râpé*	Semoule et tian de légumes
•	•	•	•	•
Chips et salade verte	Mozzarella râpée*	Yaourt à la vanille	Tomme grise	Fromage frais
•	•	•	•	•
Camembert*	Fraises	Pain blanc	Crème au chocolat	Cerises
•	•	•	•	•
Fromage blanc sucré	Pain de campagne		Pain complet	Pain Blanc
•				
Pain hot dog et 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