



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebele**  
Baldenheim



**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



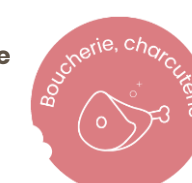
**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menus du 15 au 19 juin 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates* au balsamique et huile olive • Escalope de poulet au jus • Pennes et ratatouille • Yaourt nature • Glace à la vanille • Pain blanc	Radis rouges en rondelles • Emincé de porc aux herbes • <i>Sans Porc : Filet de lieu à la provençale</i> • Boulgour et carottes persillées au beurre • Emmental* • Pêche* • Pain de campagne	Dés de courgettes* crus marinés • Haché de bœuf à la menthe • Macaronis et fenouil braisé • Fromage frais • Compote pommes abricots* • Pain Blanc	Cake provençal • Sauté d'espadon à l'aneth • Riz et concassée de tomates* • Saint nectaire* • Melon* • Pain complet	Salade verte vinaigrette • Omelette à la ciboulette • Pommes de terre sautées et aubergines* grillées à la tomate* • Brie* • Fraises • 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



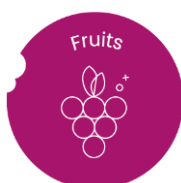
**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menus du 15 au 19 juin 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Escalope de poulet au jus • Pennes et courgettes* • Yaourt nature • Compote pommes vanille • Pain blanc	Emincé de porc aux herbes  <i>Sans Porc : Filet de lieu aux herbes</i> • Boulgour et carottes au jus • Emmental* • Compote pommes pêches* • Pain de campagne	Haché de bœuf à la menthe • Macaronis et fenouil braisé • Fromage frais • Compote pommes abricots* • Pain Blanc	Sauté d'espadon à l'aneth • Riz et concassée de tomates* • Saint nectaire* • Soupe de melon* • Pain complet	Omelette à la ciboulette • Pommes de terre grillées et aubergines* à la tomate* • Brie* • Compote pommes fraises • 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