



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebeler**  
Baldenheim



**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



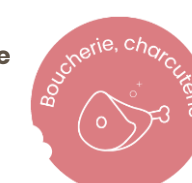
**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menus du 15 au 19 juin 2026 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates* au balsamique et huile olive • Escalope de poulet au jus • Pennes et ratatouille • Glace à la vanille • Pain blanc	Salade de radis rouges • 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 aux petits pois et menthe • Macaronis • Crumble pommes abricots* • Pain Blanc	Cake provençal • Sauté d'espadon à la concassée de tomates* et l'aneth • Riz • Saint nectaire* • Melon* • Pain complet	Salade verte vinaigrette • Omelette à la ciboulette • Pommes de terre sautées et aubergines* grillées à la tomate* • Tiramisu aux 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