



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 22 au 26 juin 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Houmous de haricots rouges • Blanc de poulet grillé, jus aux herbes • Pommes de terre rôties et petits pois carottes • Emmental* • Nectarines* • Pain blanc	Tomates* vinaigrette • Jambon blanc au jus <i>Sans porc: jambon de dinde au jus</i> • Gratin de pâtes sauce béchamel et courgettes au bouillon • Chèvre* • Compote pommes cerises • Pain de campagne	Salade sucrine et papayes* • Escalope de porc pané <i>Sans porc : brie pané</i> • Polenta crémeuse et Tomates* provençales • Yaourt nature • Compote pommes myrtilles • Pain Blanc	Concombres* à la Grecque • Bœuf haché au jus tomate* • Spaghettis et carottes vapeur • Emmental râpé* • Fraises* • Pain complet	Salade verte • Sauté de poulet basquaise • Riz et haricots verts à l'ail • Camembert* • Framboises • 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



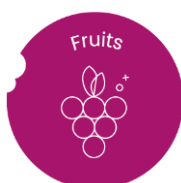
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 22 au 26 juin 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Blanc de poulet grillé, jus aux herbes • Pommes de terre rôties et petits pois carottes • Emmental* • Compote pommes nectarines* • Pain blanc	Jambon blanc au jus <i>Sans porc : jambon de dinde au jus</i> • Gratin de pâtes sauce béchamel et courgettes au bouillon • Chèvre* • Compote pommes cerises • Pain de campagne	Escalope de porc au jus <i>Sans porc : brie</i> • Polenta crémeuse et tomates* provençales • Yaourt nature • Compote pommes myrtilles • Pain Blanc	Bœuf haché au jus tomate* • Spaghettis et carottes vapeur • Emmental râpé* • Compote pommes fraises • Pain complet	Sauté de poulet basquaise • Riz et haricots verts à l'ail • Camembert* • Compote pommes framboises • 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