



Nos partenaires :



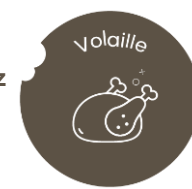
Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



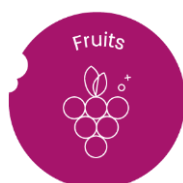
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



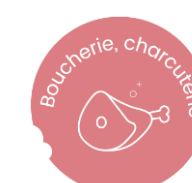
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 22 au 26 juin 2026 – Péricolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges et maïs* • Saucisse blanche grillée, jus aux herbes <i>Sans Porc : Saucisse de volaille</i> • Pommes de terre rôties et petits pois carottes • Nectarines* • Pain blanc	Tomates et féta* • Gratin de pâtes sauce béchamel • Chèvre* • Compote pommes cerises et brisures de sablé • Pain de campagne 	Salade sucrine soja, et papayes* • Escalope de porc pané <i>Sans porc : brie pané</i> • Polenta crémeuse et tomates* provençales • Yaourt aux myrtilles • Pain Blanc	Concombres* à la Grecque • Spaghettis à la bolognaise • Emmental râpé* • Fraises • Pain complet	Salade composée (mozzarella et croutons) • Sauté de poulet basquaise • Riz et haricots verts à l'ail • Mendant aux 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 systématiquement remplacés par un fromage au lait pasteurisé