



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
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 29 juin au 3 juillet 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Salade de courgettes	Macédoine de légumes	Salade verte	Salade de chou rouge
•	•	•	•	•
Escalope de poulet au basilic	Filet de kassler fumé	Boulettes de bœuf haché gratinées	Filet de saumon, sauce à l'aneth	Emincé de dinde aux épices
•	<i>Sans porc : Œufs durs</i>	•	•	•
Farfalles et aubergines au four	Quinoa et carottes vapeur	Coquillettes et tomates* provençales	Pommes de terre grillées et haricots verts	Boulgour au paprika doux et épinards
•	•	•	•	•
Comté*	Brie*	Pastèque*	Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits rouges
•	•	•	•	•
Compote pommes cerises	Abricots*	Pain blanc	Compote multi-fruits	Pain blanc
•	•		•	
Pain Blanc	Pain de campagne		Pain complet	

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 Schnaebelle
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



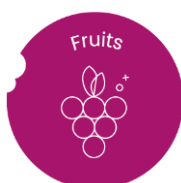
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 29 juin au 3 juillet 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Escalope de poulet au basilic • Farfalles et aubergines au four • Comté* • Compote pommes cerises • Pain Blanc	Filet de kassler fumé <i>Sans porc : Œufs durs</i> • Quinoa et carottes vapeur • Brie* • Compote pommes abricots • Pain de campagne	Boulettes de bœuf haché gratinées • Coquillettes et tomates* provençales • Soupe froide pommes pastèques* • Pain blanc	Filet de saumon, sauce à l'aneth • Pommes de terre grillées et haricots verts • Yaourt nature • Compote multi-fruits • Pain complet	Emincé de dinde aux épices • Boulgour au paprika doux et épinards • Fromage blanc • Compote pommes fruits rouges • 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