



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebele**  
Baldenheim



**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



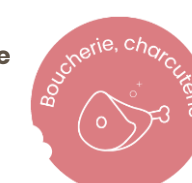
**Graines d'Alsace**  
Plobsheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menus du 29 juin au 3 juillet 2026 – Périscolaire

| Lundi  | Mardi  | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|--|--|---|---|--|
| Carottes râpées<br>•<br>Farfalles au basilic et légumes marinés<br>•<br>Comté*<br>•<br>Crumble de cerises<br>•<br>Pain Blanc | <b>Repas froid</b><br>Salade de courgettes vinaigrette<br>•<br>Filet de kassler fumé mayonnaise<br>•<br><i>Sans porc : Œufs durs sauce mayonnaise</i><br>•<br>Salade de quinoa aux légumes du soleil<br>•<br>Abricots<br>•<br>Pain de campagne | Macédoine de légumes<br>•<br>Tomates farcies gratinées<br>•<br>Coquillettes<br>•<br>Melon*<br>•<br>Pain blanc | Salade niçoise<br>•<br>Filet de saumon, sauce vierge<br>•<br>Pommes de terre grillées et haricots verts<br>•<br>Yaourt aux fraises<br>•<br>Pain complet | Assiette Kébab et sauce blanche<br>•<br>Salade de chou rouge<br>Salade verte<br>Salade de carottes<br>•<br>Boulgour au paprika doux<br>•<br>Panacotta aux myrtilles<br>•<br>Pain Kébab |



### 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