



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 6 au 10 juillet 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mêlée • Sauce à la carbonara • <i>Sans porc : Macaronis sauce au poulet</i> • Macaronis et céleris persillés • Emmental râpé* • Compote pommes abricots* • Pain blanc	Salade pousse de soja • Escalope de dinde au jus • Riz et carottes au beurre • Yaourt nature • Melon* • Pain de campagne	Salade de courgettes râpées • Filet de lieu au crumble provençal • Semoule à l'huile d'olive et concassé de tomates • Chèvre* • Fraises • Pain blanc	Soupe froide de concombres à la menthe • Omelette nature • Pommes de terre rôties et aubergines grillées • Fromage frais aux herbes • Pêche* • Pain complet	Menu ITALIEN Tomates vinaigrette • Bœuf haché aux olives • Coquillettes et courgettes à l'origan • Mozzarella râpée • Tiramisu au café • 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



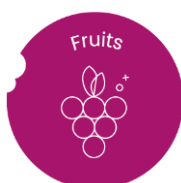
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



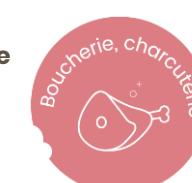
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 6 au 10 juillet 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauce à la carbonara <i>Sans porc : Macaronis sauce au poulet</i> • Macaronis et céleris persillés • Emmental râpé* • Compote pommes abricots* • Pain blanc	Escalope de dinde au jus • Riz et carottes au beurre • Yaourt nature • Soupe de melon* • Pain de campagne	Filet de lieu au crumble provençal • Semoule à l'huile d'olive et concassé de tomates • Chèvre* • Compote pommes fraises • Pain blanc	Omelette nature • Pommes de terre rôties et aubergines grillées • Fromage frais aux herbes • Compote pommes pêches* • Pain complet	Bœuf haché aux olives • Coquillettes et courgettes à l'origan • Mozzarella râpée • Compote de pommes • 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