



Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



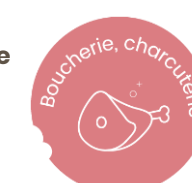
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 13 au 17 juillet 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Asiatique Salade jeunes pousses de soja à la coriandre • Emincé de poulet façon wok • Riz, carottes et petits pois • Yaourt nature • Compote pommes mangues* • Pain blanc	FERIE	Salade de concombres • Omelette à la ciboulette • Boulgour et poivrons grillés • Comté* • Abricots • Pain blanc	Céleri au fromage blanc et moutarde • Jambon blanc au jus <i>Sans porc : jambon de poulet au jus</i> • Torsades et courgettes persillées • Emmental râpé* • Compote pommes nectarines* • Pain complet	Salade de tomates • Saumon rôti aux épices • Lentilles et betteraves vapeur • Fromage blanc nature • Pastèque • 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



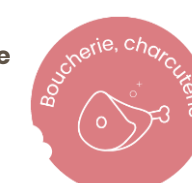
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 13 au 17 juillet 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de poulet façon wok • Riz, carottes et petits pois • Yaourt nature • Compote pommes mangues* • Pain blanc	FERIE	Omelette à la ciboulette • Boulgour et poivrons grillés • Comté* • Compote pommes abricots • Pain blanc	Jambon blanc au jus <i>Sans porc : jambon de poulet au jus</i> • Torsades et courgettes persillées • Emmental râpé* • Compote pommes nectarines* • Pain complet	Saumon rôti aux épices • Lentilles et betteraves vapeur • Fromage blanc nature • Soupe de pastèques • 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