



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



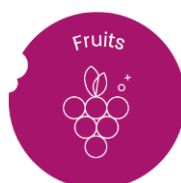
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



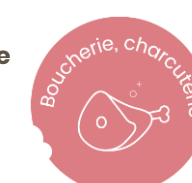
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 13 au 17 juillet 2026 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu Asiatique Salade jeunes pousses de soja, carottes, coriandre et cacahuètes • Wok de poulet • Riz cantonnais • Yaourt à boire coco mangues* • Pain blanc	FERIE	Salade de concombres • Omelette à la ciboulette • Boulgour et sauce provençale • Comté* • Abricots • Pain blanc 	Céleri au fromage blanc et moutarde • Gratin de pâtes et sauce au chorizo et courgettes <i>Sans porc : gratin de pâtes au jambon de poulet</i> • Compote pommes nectarines* • Pain complet	Repas Froid Salade de tomates • Saumon rôti aux épices et mayonnaise • Salade de lentilles, salade de betteraves • Mousse au chocolat • 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