



Nos partenaires :



Ferme Schnaebeler
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



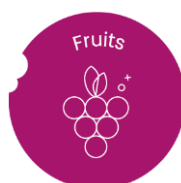
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



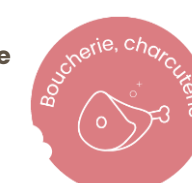
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 20 au 24 juillet 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte • Œufs brouillés • Riz et sauce basquaise • Fromage frais • Pêche* • Pain blanc	Salade de tomates • Emincé de poulet aux épices • Pennes et céleri rave au bouillon • Pont l'évêque* • Prunes • Pain de campagne	Carottes râpées au persil, vinaigrette • Sauté de bœuf mijoté aux herbes • Pommes de terre sautées et tomates au four • Fromage blanc nature • Compote multi-fruits • Pain blanc	Soupe de melon* menthe • Œuf dur à la béchamel • Farfalles et poireaux étuvés • Compote de pommes • Pain complet	Emincé de poivrons* marinés • Rôti de porc au jus • <i>Sans porc : Escalope de dinde au jus</i> • Semoule et courgettes à l'ail • Brie* • Fraises • 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



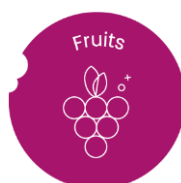
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



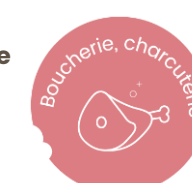
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 20 au 24 juillet 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œufs brouillés • Riz et sauce basquaise • Fromage frais • Compote pommes pêches • Pain blanc	Emincé de poulet aux épices • Pennes et céleri rave au bouillon • Pont l'évêque* • Compote pommes prunes • Pain de campagne	Sauté de bœuf mijoté aux herbes • Pommes de terre sautées et tomates au four • Fromage blanc nature • Compote multi-fruits • Pain blanc	Œuf dur à la béchamel • Farfalles et poireaux étuvés • Compote de pommes • Pain complet	Rôti de porc au jus • <i>Sans porc : Escalope de dinde au jus</i> • Semoule et courgettes à l'ail • Brie* • Compote pommes fraises • 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