



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



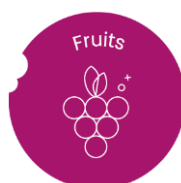
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



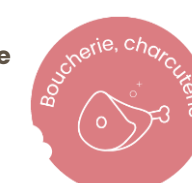
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 27 au 31 juillet 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis râpés vinaigrette • Emincé de poulet au curry • Spaghettis et concassée de tomates • Tomme grise • Compote pommes myrtilles • Pain blanc	Repas froid Alsacien • Salade de chou blanc • Filet de Kassler au jus • <i>Sans porc : Escalope de poulet</i> • Pommes de terre et carottes vapeur • Fromage blanc à la cannelle • Compote de pommes • Pain de campagne	Haricots verts en salade • Bœuf haché aux poivrons • Fusillis et aubergines au parmesan • Nectarine • Pain blanc	Salade verte • Emincé de dinde aux épices • Boulgour au paprika et choux rouges braisés • Yaourt nature • Melon* • Pain complet	Pastèque* • Dos de lieu noir en croûte d'herbes • Riz et courgettes à la crème et curry • Fromage à tartiner • Abricots* • 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



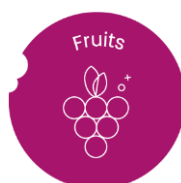
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



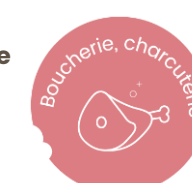
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 27 au 31 juillet 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de poulet au curry • Spaghettis et concassée de tomates • Tomme grise • Compote pommes myrtilles • Pain blanc	Filet de Kassler au jus <i>Sans porc : Escalope de poulet</i> • Pommes de terre et carottes vapeur • Fromage blanc à la cannelle • Compote de pommes • Pain de campagne	Bœuf haché aux poivrons • Fusillis et aubergines au parmesan • Compote pommes nectarines • Pain blanc	Emincé de dinde aux épices • Boulgour au paprika et choux rouges braisés • Yaourt nature • Compote pommes melons • Pain complet	Dos de lieu noir au court bouillon • Riz et courgettes à la crème et curry • Fromage à tartiner • Soupe de 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