



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



Jérôme Meyer
Colmar



Ferme de Sandrine
Osenbach



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Pom d'Alsace
Bennwihr



Boulangerie Aux Délices de Sausheim
Sausheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 3 au 7 Aout 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc vinaigrette • Emincé de poulet aux herbes • Pommes de terre au four et courgettes à l'ail • Fromage blanc • Prunes* • Pain blanc	Salade verte aux maïs* • Thon mariné à l'huile d'olive et aneth • Macaronis et brocolis au jus • Comté* • Salade de fruits • Pain de campagne	Céleri rémoulade • Omelette à la ciboulette • Riz et légumes à la provençale • Saint Nectaire* • Compote de pommes • Pain blanc	Radis rouges en rondelles • Flan au jambon et fromage • <i>Sans porc : flan au fromage</i> • Coquillettes et céleri au bouillon • Compote pommes abricots • Pain complet	Voyage au Maroc Concombre vinaigrette à la Marocaine • Bœuf haché aux épices • Semoule et concassée de tomates • Yaourt 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



Jérôme Meyer
Colmar



Ferme de Sandrine
Osenbach



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Pom d'Alsace
Bennwihr



Boulangerie Aux Délices de Sausheim
Sausheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 3 au 7 Aout 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de poulet aux herbes • Pommes de terre au four et courgettes à l'ail • Fromage blanc • Compote pommes prunes* • Pain blanc	Thon mariné à l'huile d'olive et aneth • Macaronis et brocolis au jus • Comté* • Compote multi-fruits • Pain de campagne	Omelette à la ciboulette • Riz et légumes à la provençale • Saint Nectaire* • Compote de pommes • Pain blanc	Flan au jambon et fromage • <i>Sans porc : flan au fromage</i> • Coquillettes et céleri au bouillon • Compote pommes abricots • Pain complet	Bœuf haché aux épices • Semoule et concassée de tomates • Yaourt nature • Compote pommes vanille • 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