



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



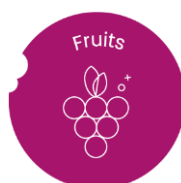
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



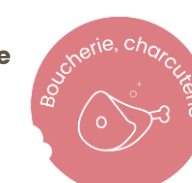
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 3 au 7 août 2026 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas froid Salade coleslaw • Cuisse de poulet rôtie et sauce fromage blanc aux herbes • Salade de pommes de terre • Prunes* • Pain blanc	Salade composée, maïs* et olives* • Thon mariné à l'huile d'olive et aneth • Macaronis et julienne de légumes • Comté* • Salade de fruits • Pain de campagne	Céleri rémoulade • Omelette à la ciboulette • Riz et sauce provençale • Saint Nectaire* • Panna cotta au coulis de fruits rouges • Pain blanc	Radis rouges et beurre • Quiche lorraine • <i>Sans porc : Quiche au fromage</i> • Salade verte • Abricots* • Pain complet	Voyage au Maroc Concombres et tomates vinaigrette à la Marocaine • Couscous Merguez et boulettes de bœuf • Semoule et légumes couscous • Moelleux à la fleur d'oranger • 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