



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 17 au 21 août 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de fenouil* • Escalope de veau panée • Purée de pommes de terre et courgettes à l'origan • Fromage blanc • Compote pommes abricots • Pain blanc	Salade verte • œuf dur • Coquillettes et concassée de tomates • Mozzarella râpée • Melon* • Pain de campagne	Houmous de pois chiches • Filet de saumon à l'aneth • Semoule et aubergines grillées • Brie* • Prunes • Pain Blanc	Tranche de pastèque* • Blanquette de porc à l'ancienne • <i>Sans porc : blanquette de dinde</i> • Spaëtzles et carottes • Yaourt nature • Compote pommes vanille • Pain complet	Dips de concombres • Finger de poulet sauce fromage blanc aux fines herbes • Ecrasé de pommes de terre et aubergines grillées • Emmental* • Pêche • 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



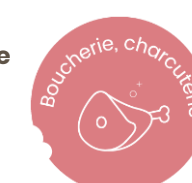
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 17 au 21 août 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Escalope de veau au jus • Purée de pommes de terre et courgettes à l'origan • Fromage blanc • Compote pommes abricots • Pain blanc	œuf dur • Coquillettes et concassée de tomates • Mozzarella râpée • Soupe de melon* • Pain de campagne	Filet de saumon à l'aneth • Semoule et aubergines grillées • Brie* • Compote pommes prunes • Pain Blanc	Blanquette de porc à l'ancienne • <i>Sans porc : blanquette de dinde</i> • Spaëtzlés et carottes • Yaourt nature • Compote pommes vanille • Pain complet	Finger de poulet Et sauce fromage blanc aux fines herbes • Ecrasé de pommes de terre et aubergines grillées • Emmental* • Compote pommes pêches • 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