



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



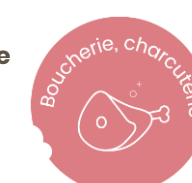
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 31 août au 4 septembre 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
- Melon • - Cassolette de poisson • - Riz et courgettes au bouillon • - Brie* • - Compote pommes cannelle • - Pain Blanc	- Salade verte au maïs* • - Bœuf haché au jus tomate • - Spaghettis et carottes • - Emmental râpé* • - Fraises • - Pain de campagne	- Salade de chou fleur • - Rôti de dinde aux pruneaux* • - Semoule et concassée de tomates • - Fromage blanc • - Compotée de quetsches • - Pain blanc	- Salade de concombres • - Jambon braisé • <i>Sans porc : Escalope de dinde braisée</i> • - Pommes de terre et céleris vapeur • - Tomme grise* • - Nectarines* • - Pain complet	- Salade de tomates • - Lentilles corail • - Pennes et fondue de poireaux • - Fromage de chèvre* • - Compote de pommes • - 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



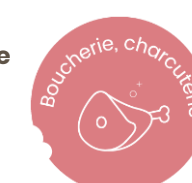
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 31 août au 4 septembre 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cassolette de poisson • Riz et courgettes au bouillon • Brie* • Compote pommes cannelle • Pain Blanc	Bœuf haché au jus tomate • Spaghettis et carottes • Emmental râpé* • Compote pommes fraises • Pain de campagne	Rôti de dinde aux pruneaux* • Semoule et concassée de tomates • Fromage blanc • Compotée de quetsches • Pain blanc	Jambon braisé • <i>Sans porc : Escalope de dinde braisée</i> • Pommes de terre et céleri vapeur • Tomme grise* • Compote pommes nectarines • Pain complet	Lentilles corail • Pennes et fondue de poireaux • Fromage de chèvre* • Compote de pommes • 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