



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



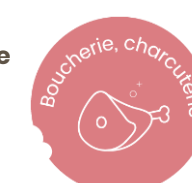
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 31 août au 4 septembre 2026 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
- Melon • - Cassiolette de la mer gratinée aux légumes • - Riz • - Moelleux au citron • - Pain Blanc	- Salade verte, maïs* et croutons • - Spaghettis à la bolognaise • - Emmental râpé* • - Yaourt aux fraises • - Pain de campagne	- Salade de chou fleur aux lardons <i>Sans porc : salade de chou fleur</i> • - Rôti de dinde aux pruneaux* • - Semoule et concassée de tomates • - Fromage blanc et compotée de quetsches • - Pain blanc	- Hot dog et sauce ketchup <i>Sans porc : hot dog à la knack de volaille</i> • - Salade de pommes de terre et concombres • - Tomme grise* • - Nectarines* • - Pain hot dog et pain complet	- Salade de tomates • - Lentilles corail aux petits légumes • - Pennes • - Fromage de chèvre* • - Gâteau au chocolat • - 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