



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



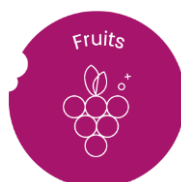
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 7 au 11 septembre 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mêlée • Bouchées à la reine • Spaëtzles et carottes au jus • Edam • Quetsches • Pain blanc	Tomates au basilic • Tajine de bœuf aux fruits séchés • Blé et courgettes aux épices • Yaourt nature • Compote de pommes • Pain de Campagne	Salade de lentilles • Escalopes de porc au romarin • <i>Sans porc : lieu noir au romarin</i> • Coquillettes et haricots verts à l'ail • Camembert* • Pastèque* • Pain Blanc	Salade de betteraves* • Omelette à la ciboulette • Pommes de terre vapeur et salade verte • Munster • Abricots* • Pain complet	Fromage frais à tartiner • Sauté de thon au court bouillon • Riz safrané et concassée de tomates • Compote pommes cannelle • 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



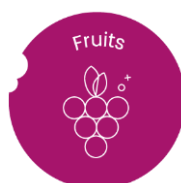
Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



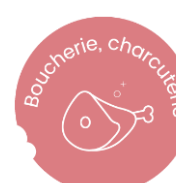
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 7 au 11 septembre 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bouchées à la reine • Spaëtzles et carottes au jus • Edam • Compote de quetsches • Pain blanc	Tajine de bœuf aux fruits séchés • Blé et courgettes aux épices • Yaourt nature • Compote de pommes • Pain de Campagne	Escalopes de porc au romarin • <i>Sans porc : lieu noir au romarin</i> • Coquillettes et haricots verts à l'ail • Camembert* • Soupe de Pastèque* • Pain Blanc	Omelette à la ciboulette • Pommes de terre vapeur et betteraves au bouillon • Munster • Compote pommes abricots • Pain complet	Fromage frais à tartiner • Sauté de thon au court bouillon • Riz safrané et concassée de tomates • Compote pommes cannelle • 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