



Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



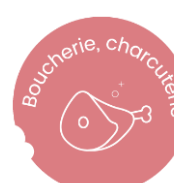
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 14 au 18 septembre 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette au basilic • Filet de kassler fumé au jus • <i>Sans porc : omelette à la ciboulette</i> • Torsades et fenouil braisé • Edam* • Compote de pommes • Pain blanc	Tapenade d'olives et toasts • Poulet au paprika doux • Semoule et courgettes au curry • Fromage frais • Melon • Pain de campagne	Salade de carottes râpées • Rôti de bœuf aux fines herbes • Pommes de terre au four et poireaux au bouillon • Yaourt nature • Compote pommes framboises • Pain Blanc	Salade niçoise • Escalope de dinde au citron* • Riz et aubergines gratinées • Quetsches • Pain complet	Salade de concombres à l'aneth • Veau haché au jus • Pâtes et concassée de tomates • Emmental* • Pancake sauce au caramel • 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



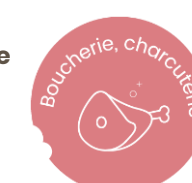
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 14 au 18 septembre 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Filet de kassler fumé au jus <i>Sans porc : omelette ciboulette</i> • Torsades et fenouils braisés • Edam* • Compote de pommes • Pain blanc	Poulet au paprika doux • Semoule et courgettes au curry • Fromage frais • Compote pommes melons • Pain de campagne	Rôti de bœuf aux fines herbes • Pommes de terre au four et poireaux au bouillon • Yaourt nature • Compote pommes framboises • Pain Blanc	Escalope de dinde au citron* • Riz et aubergines gratinées • Compote pommes quetsches • Pain complet	Veau haché au jus • Pâtes et concassée de tomates • Emmental* • Compote pommes poires • 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