



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 21 au 25 septembre 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas Libanais Houmous de pois chiches aux betteraves* et son toast • Haché de bœuf aux épices • Pommes de terre vapeur et concassée de tomates • Flan Libanais à la pistache • Compote de pommes • Pain blanc	Salade de concombres • Emincé de poulet et jus à l'estragon • Riz et carottes au beurre • Saint Nectaire* • Quetsches • Pain de Campagne	Choux-fleurs sauce cocktail • Jambon blanc grillé • <i>Sans porc : jambon de Volaille</i> • Lentilles vertes et navets blancs • Fromage frais • Bananes* • Pain Blanc	Salade mêlée • Filet de saumon sauce vierge • Farfalles et Brocolis • Emmental* • Pastèque* • Pain Complet	Courgettes râpées à l'huile d'olive et basilic • Blanc de dinde aux herbes • Gratin de pommes de terre façon tartiflette • Epinards vapeur • Compote pommes pruneaux* • 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



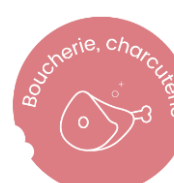
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 21 au 25 septembre 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haché de bœuf aux épices • Pommes de terre vapeur et concassée de tomates • Flan Libanais à la pistache • Compote de pommes • Pain blanc	Emincé de poulet et jus à l'estragon • Riz et carottes au beurre • Saint Nectaire* • Compote pommes quetsches • Pain de Campagne	Jambon blanc grillé <i>Sans porc : jambon de Volaille</i> • Lentilles vertes et navets blancs • Fromage frais • Compote pommes bananes* • Pain Blanc	Filet de saumon au jus • Farfalles et Brocolis • Emmental* • Soupe de pastèque* • Pain Complet	Blanc de dinde aux herbes • Gratin de pommes de terre façon tartiflette • Epinards vapeur • Compote pommes pruneaux* • 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