



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



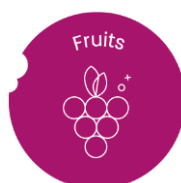
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



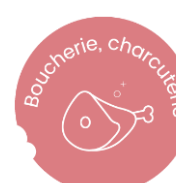
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 21 au 25 septembre 2026 – PÉRISCOLAIRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas Libanais Houmous de pois chiches aux betteraves* et ses toasts • Tajine Kefta de bœuf, pommes de terre, légumes et olives* • Flan Libanais à la pistache • Pain blanc	Salade de laitue, tomates et concombres • Emincé de poulet et jus à l'estragon • Riz et carottes au beurre • Saint Nectaire* • Quetsches • Pain de Campagne	Choux-fleurs sauce cocktail • Saucisses fumées <i>Sans porc : saucisse de Volaille</i> • Lentilles aux petits légumes • Crème à la vanille • Pain Blanc	Salade composée, croutons et emmental* • Filet de saumon sauce vierge • Farfalles et Brocolis • Raisin • Pain Complet	Courgettes râpées à l'huile d'olive et basilic • Gratin de pommes de terre façon tartiflette • Salade verte • Far breton aux 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