



Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



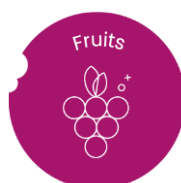
Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



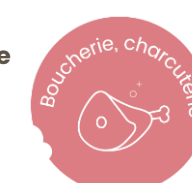
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à la vinaigrette • Sauté de Poulet au curry • Purée de pommes de terre et potimarron • Yaourt nature • Compote pommes vanille • Pain blanc	Betteraves* au raifort • Emincé de dinde et jus aux herbes • Coquillettes et céleri à la vapeur • Brie* • Nectarine* • Pain de Campagne	Tomates au vinaigre balsamique • Dos de lieu à l'estragon • Boulgour et choux de Bruxelles à la crème • Tomme grise* • Poires • Pain Blanc	REPAS ALSACIEN Salade verte • Kassler fumé • <i>Sans porc : Choucroute de poissons</i> • Choucroute et pommes de terre vapeur • Bibeleskaes • Compotée de pommes à la cannelle • Pain Complet	Endives vinaigrette • Bœuf bourguignon • Semoule et poireaux • Chèvre* • Banane* • 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



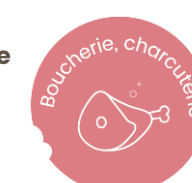
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de Poulet au curry • Purée de pommes de terre et potimarron • Yaourt nature • Compote pommes vanille • Pain blanc	Emincé de dinde et jus aux herbes • Coquillettes et céleri à la vapeur • Brie* • Compote pommes nectarine* • Pain de Campagne	Dos de lieu à l'estragon • Boulgour et choux de Bruxelles à la crème • Tomme grise* • Compote pommes poires • Pain Blanc	REPAS ALSACIEN Kassler fumé • <i>Sans porc : Choucroute de poissons</i> • Choucroute et pommes de terre vapeur • Bibeleskaes • Compote de pommes à la cannelle • Pain Complet	Bœuf bourguignon • Semoule et poireaux au bouillon • Chèvre* • Compote multi-fruits • 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