



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



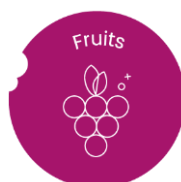
Ferme Goetz
Mussig



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 – Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à la vinaigrette • Sauté de Poulet au curry • Purée de pommes de terre et potimarron • Yaourt aux mures • Pain blanc	Betteraves* au raifort • Gratin de coquillettes à la béchamel • Salade verte • Brie* • Nectarine* • Pain de Campagne 	Tomates au vinaigre balsamique • Dos de lieu à l'estragon • Boulgour et choux de Bruxelles à la crème • Tarte briochée au sucre • Pain Blanc	REPAS ALSACIEN Salade verte • Choucroute knack et kassler <i>Sans porc : Choucroute de poissons</i> • Pommes de terre vapeur • Bibeleskaes et compotée de pommes à la cannelle • Pain Complet	Endives au miel • Bœuf bourguignon et ses légumes • Semoule • Moelleux aux pépites de chocolat • 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