



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



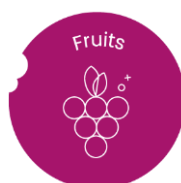
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



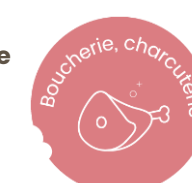
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 5 au 9 octobre 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte mêlée* • Bœuf haché aux épices • Riz et carottes • Comté* • Compote pommes poires • Pain blanc	Pousse de haricots Mungo et maïs* vinaigrette • Œufs brouillés • Spaghettis et aubergines à la tomate • Yaourt nature • Kiwi* • Pain de campagne	Potimarrons râpés à la créole • Emincé de poulet mariné aux herbes de Provence • Pommes de terre gaufrettes et épinards à la béchamel • Crème praliné • Pain Blanc	Salade de tomates • Dos d'églefin et sauce à l'ail • Macaronis et courgettes à l'origan • Mimolette* • Compote pommes abricots secs • Pain complet	Salade de carottes à l'orange* • Jambon de dinde grillé au jus • Tartiflette au reblochon et fondue de poireaux • Pomme • 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



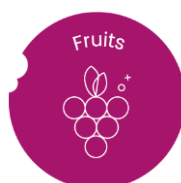
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



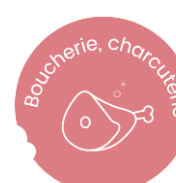
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 5 au 9 octobre 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bœuf haché aux épices • Riz et carottes • Comté* • Compote pommes poires • Pain blanc	Œufs brouillés • Spaghettis et aubergines à la tomate • Yaourt nature • Compote pommes kiwi* • Pain de campagne	Emincé de poulet mariné aux herbes de Provence • Pommes de terre gaufrettes et épinards à la béchamel • Compote de pommes vanillé • Pain Blanc	Dos d'églefin et jus à l'ail • Macaronis et courgettes à l'origan • Mimolette* • Compote pommes abricots secs* • Pain complet	Jambon de dinde grillé au jus • Tartiflette au reblochon et fondue de poireaux • Compote de pommes • 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