



Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



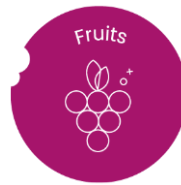
Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



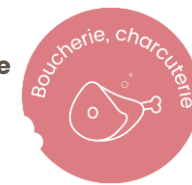
Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 12 au 16 octobre 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans
SEMAINE DU GOUT : La semaine parfumée herbes et épices

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc, vinaigrette au cerfeuil • Blanc de dinde au paprika • Gratin de pâte à la béchamel infusée au thym et poireaux • Compote multi-fruits aux épices (pain d'épices) • Pain blanc	Toast et tapenade d'olives vertes au basilic • Poulet grillé à l'origan • Riz pilaf et légumes au curry • Yaourt nature • Compote de pommes à la cannelle • Pain de campagne	Betteraves rouges persillées • Filet d'églefin en croûte d'aneth • Semoule et brocolis à la crème et curcuma • Fromage frais aux fines herbes • Kiwi* • Pain blanc	Salade verte au maïs* vinaigrette à la coriandre • Hachis de bœuf au jus • Purée de pommes de terre à la noix de muscade et carottes au bouillon • Fromage blanc nature • Compotée de poires à la badiane étoilée • Pain complet	Carottes râpées à la menthe • Palette fumée à la diable et à l'estragon • <i>Sans porc : Omelette à la ciboulette</i> • Pommes de terre sautées et choux rouges aux pommes et cumin • Crème au 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



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



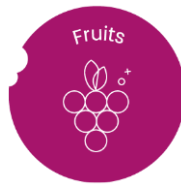
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangier ie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 12 au 16 octobre 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois SEMAINE DU GOUT : La semaine parfumée herbes et épices

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Blanc de dinde au paprika • Gratin de pâte à la béchamel infusée au thym et poireaux • Compote multi-fruits aux épices (pain d'épices) • Pain blanc	Poulet grillé à l'origan • Riz pilaf et légumes au curry • Yaourt nature • Compote de pommes à la cannelle • Pain de campagne	Filet d'églefin en croûte d'aneth • Semoule et brocolis à la crème et curcuma • Fromage frais aux fines herbes • Compote pommes Kiwis* • Pain blanc	Hachis de bœuf au jus • Purée de pommes de terre à la noix de muscade et carottes au bouillon • Fromage blanc nature • Compotée de poires à la badiane étoilée • Pain complet	Palette fumée à la diable et à l'estragon • <i>Sans porc : Omelette à la ciboulette</i> • Pommes de terre sautées et choux rouges aux pommes et cumin • Emmental* • 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