



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



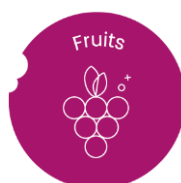
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



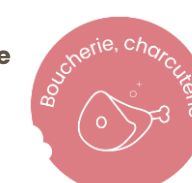
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 19 au 23 octobre 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de radis blancs • Escalope de poulet à la crème • Pâtes knepfles et champignons* • Saint Nectaire* • Kiwi* • Pain blanc	Céleri rémoulade • Pavé de thon à la coriandre • Purée de pommes de terre, et butternut rôti • Yaourt nature • Banane* • Pain de campagne	Jeunes pousses épinards • Œuf dur à la béchamel • Riz et brocolis vapeur • Camembert* • Pomme • Pain blanc	Tartinade de betteraves rouges • Sauté de porc à la moutarde ancienne • <i>Sans porc : Sauté de volaille à la moutarde</i> • Pennes et chou fleur en persillade • Fromage blanc • Salade de fruits • Pain Complet	Salade composée • Rôti de dinde au jus • Semoule et carottes au beurre • Emmental* • Compote pommes vanille • 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



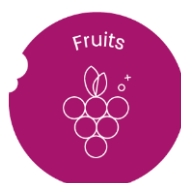
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



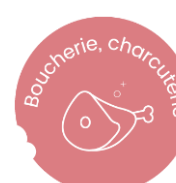
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 19 au 23 octobre 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Escalope de poulet à la crème • Pâtes Knepfles et champignons* • Saint Nectaire* • Compote pommes kiwis* • Pain blanc	Pavé de thon à la coriandre • Purée de pommes de terre, et butternut rôti • Yaourt nature • Compote pommes bananes* • Pain de campagne	Œuf dur à la béchamel • Riz et brocolis vapeur • Camembert* • Compote de pommes • Pain blanc	Sauté de porc à la moutarde ancienne • <i>Sans porc : Sauté de volaille à la moutarde</i> • Pennes et chou fleur en persillade • Fromage blanc • Compote multi-fruits • Pain Complet	Rôti de dinde au jus • Semoule et carottes au beurre • Emmental* • Compote pommes vanille • 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