



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



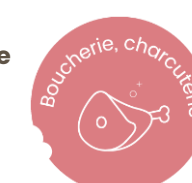
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 26 au 30 octobre 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche • Haché de veau au bouillon • Macaronis et carottes à la crème • Yaourt Nature • Crumble aux poires • Pain Blanc	Houmous de pois chiches • Escalope de dinde au jus • Polenta crémeuse et épinards béchamel • Kiwi* • Pain de campagne	Velouté de légumes • Sauce carbonara aux dés de jambon blanc • <i>Sans porc : sauce aux dés de lieu noir</i> • Spaghettis et céleris braisés • Emmental râpé* • Orange* • Pain blanc	Carottes râpées vinaigrette • Dos de lieu pané et sauce fromage blanc • Pommes de terre au four et brocolis • Pomme • Pain complet	Le menu tout orange D'Halloween • Salade de potirons à l'orange* • Boulettes de bœuf au curry • Riz au curcuma et butternut au bouillon • Mimolette* • Compote pommes carottes • 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



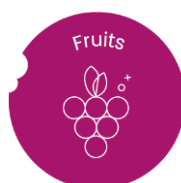
Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



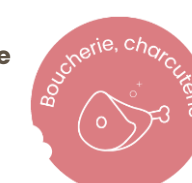
Graines d'Alsace
Plobsheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 26 au 30 octobre 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haché de veau au bouillon • Macaronis et carottes à la crème • Yaourt Nature • Compote pommes poires • Pain Blanc	Escalope de dinde au jus • Polenta crémeuse et épinards béchamel • Compote pommes kiwis* • Pain de campagne	Sauce carbonara aux dés de jambon blanc • <i>Sans porc : sauce aux dés de lieu noir</i> • Spaghettis et céleris braisés • Emmental râpé* • Compote pommes oranges* • Pain blanc	Dos de lieu au court bouillon et sauce fromage blanc • Pommes de terre au four et brocolis • Compote de pommes • Pain complet	Le menu tout orange D'Halloween • Boulettes de bœuf au curry • Riz au curcuma et butternut au bouillon • Mimolette* • Compote pommes carottes • 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