



Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



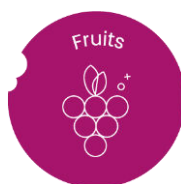
Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 10 au 14 août 2026 – Centre de loisirs

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates au vinaigrette balsamique . Spaghettis à la bolognaise . Emmental râpé* . Fromage blanc à la compotée de figues . Pain blanc	Repas froid . Taboulé . Assiette fraîcheur : jambon blanc fumé, burrata, melons, tomates, olives, et roquette . <i>Sans porc : Jambon de volaille</i> . Pastèque . Pain de campagne	Salade de choux fleurs sauce cocktail . Cuisse de poulet grillée . Fusillis et sauce au pesto . Fromage frais aux fines herbes . Financier aux framboises . Pain blanc	Concombres à la vinaigrette . Escalope de porc à la méditerranéenne (poivrons-courgettes-tomates) . <i>Sans porc : Escalope de poulet</i> . Gratin de pommes de terre . Mirabelles . Pain complet	Repas pique-nique fourni par Pomme et Chou

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