



Nos partenaires :



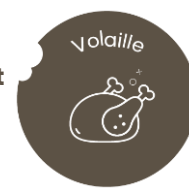
Ferme Moschler
Innenheim



Ferme Moschler
Innenheim



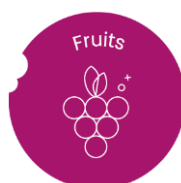
Ferme Saint Ulrich
Durningen



Volailles Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Exploitation Goos
Blaesheim



Boulangerie Passion Pains
Wolfisheim



Charcuterie Muller
Rosheim

Menus du 14 au 18 septembre 2026 - Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates et vinaigrette au basilic • Filet de kassler fumé au jus • <i>Sans porc : omelette à la ciboulette</i> • Torsades et fenouil braisé • Flan aux oeufs • Pain blanc	Tapenade d'olives et toasts • Macédoine de légumes au curry • Semoule • Fromage frais • Melon • Pain de campagne • 	Salade de carottes râpées • Rôti de bœuf aux légumes et fines herbes • Pommes de terre au four • Yaourt à la framboise • Pain Blanc	Salade niçoise • Escalope de dinde au citron* • Riz et aubergines gratinées • Compote pommes quetsches • Pain complet	Salade de concombres à l'aneth • Lasagnes à la bolognaise • Salade verte • Moelleux aux mirabelles • 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