Pomme & Chou
Gourmands par nature

Nos partenaires :

- Pommes de terre — **Ferme Moschler** Innenheim
- Légumes — **Ferme Moschler** Innenheim
- Laitage — **Ferme Saint Ulrich** Durningen
- Volaille — **Volailles Siebert** Ergersheim
- Légumineuses — Graines d'Alsace Plobsheim
- Fruits — **Exploitation Goos** Blaesheim
- Boulanger — **Boulangerie Passion Pains** Wolfisheim
- Boucherie, charcuterie — **Charcuterie Muller** Rosheim

Menu du 12 au 16 octobre 2026

SEMAINE DU GOUT : La semaine parfumée - herbes et épices

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc, vinaigrette au miel et **cerfeuil** • Gratin de pâte à la béchamel infusée au **thym** • Tomme grise* • Compote multi-fruits **aux épices (pain d'épices)** • Pain blanc	Toasts et tapenade d'olives vertes au **basilic** • Poulet grillé à **l'origan** • Riz pilaf et légumes au **curry** • Yaourt nature sucré à la **cannelle** • Pain de campagne	Pâte de foie de volaille • Filet d'églefin en croûte **d'aneth** • Semoule et brocolis à la crème et **curcuma** • Kiwi* • Pain blanc	Salade verte au maïs* vinaigrette à la **coriandre** • Hachis Parmentier à la **noix de muscade** • Fromage blanc et compotée de poires à la **badiane étoilée** • Pain complet	Carottes râpées à la **menthe** • Palette fumée à la diable et à **l'estragon** *Sans porc : Omelette à la* ***ciboulette*** • Pommes de terre sautées et choux rouges aux pommes et **cumin** • Crème au chocolat • Pain blanc

Besser fer dilli — Meilleur pour tous

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 ca 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