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

Menus du 19 au 23 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de radis blancs • Escalope de poulet à la crème et champignons* • Pâtes knepfles • Saint Nectaire* • Kiwi* • Pain blanc	Céleri rémoulade • Pavé de thon à la coriandre • Purée de pommes de terre, et butternut rôti • Yaourt nature et coulis de mangues* • Pain de campagne	Jeunes pousses d'épinards et œufs durs • Croûte et légumes au fromage • Riz • Camembert* • Brownie aux noix de pécan • Pain blanc	Tartinade de betteraves au fromage blanc et toasts • Sauté de porc à la moutarde ancienne *Sans porc : Sauté de volaille à la moutarde* • Pennes et chou fleur en persillade • Salade de fruits • Pain Complet	Salade composée, emmental* et croûtons • Rôti de dinde au jus • Semoule et carottes au beurre • Compote pommes vanille • Pain Blanc

Besser fer dill! 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