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 2 au 6 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes • Assiette Kébab (dinde) et sauce blanche • Boulgour aux paprika doux • Salade de choux rouges • Banane* • Pain Kébab	Céleri aux pomelos* • Goulash de porc et navets glacés *Sans porc : Goulash de dinde* • Farfalles • Tomme Catalane* • Crème pistache • Pain de campagne	Salade de chou blanc • Filet de saumon, sauce vierge • Purée de pommes de terre, et fondue de poireaux à la crème • Fromage blanc à la vanille et brisures de crumble • Pain blanc	Salade verte et haricots mungo* • Omelette fromage et fines herbes • Fusillis et panais à la crème de persil • Gâteaux aux amandes et noisettes* • Pain complet Besser fer dilli — Meilleur pour tous	Bouillon de légumes aux épices orientales • Couscous poulet et merguez • Semoule et légumes • Saint Paulin* • Poire • 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 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