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 5 au 9 octobre 2026 - Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte mêlée* • Chili végétarien • Riz • Comté* • Compote pommes poires et brisure de biscuits • Pain blanc	Pousses de haricots Mungo et maïs* vinaigrette • Saucisse gourmande grillée *Sans porc : Saucisse de volaille* • Spaghettis et aubergines* à la tomate • Yaourt aux cerises • Pain de campagne	Potimarrons râpés à la créole • Cuisse de poulet marinée aux herbes de Provence • Pommes de terre gaufrettes et épinards à la béchamel • Crème praliné • Pain Blanc	Tomates à la fêta* • Dos d'églefin et sauce à l'ail • Macaronis et courgettes* à l'origan • Ile flottante • Pain complet	Salade de carottes à l'orange* • Tartiflette *Sans porc : Tartiflette sans lardons* • Salade verte • Pomme • Pain blanc

Besser fer ällt — 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