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 26 AU 30 octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche • Gratin de macaronis et crème de carottes • Bleu d'auvergne* • Crumble aux poires • Pain Blanc	Salade de pois chiches à la coriandre • Escalope de dinde au jus • Polenta crémeuse et épinards béchamel • Kiwi* • Pain de campagne	Velouté de légumes • Spaghettis carbonara et emmental râpé* *Sans porc : spaghettis aux poissons* • Salade verte • Fromage blanc au miel • Pain blanc	Mousse de volaille et toasts • Dos de lieu pané et sauce tartare • Pommes de terre au four et brocolis • Fromage frais nature • Pomme • Pain complet	**Le menu tout orange D'Halloween** Salade de potirons à l'orange* • Boulettes de bœuf aux petits légumes et curry • Riz au curcuma • Cake à la cannelle et glaçage à l'orange* • 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