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 9 au 13 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves* au vinaigre de cidre • Pennes, sauce au pesto et emmental râpé* • Jeunes pousses épinards • Tomme blanche* • Compote de pommes et granola aux fruits secs • Pain blanc	Salade coleslaw • Escalope de poulet panée et sauce ketchup • Polenta et potimarrons à la crème • Lemond curd sur lit de fromage blanc et brisure de biscuits • Pain de campagne	Férié	Potage de pois cassés • Saucisse blanche grillée *Sans porc : saucisse de volaille grillée* • Pomme de terre rôties et navets jaunes à la crème • Tomme d'Alsace • Poire • Pain complet	**Journée Asiatique** Salade chinoise aux cacahuètes et à la menthe • Crevettes aux légumes sautés et sauce aigre-douce • Riz au vinaigre de riz • Yaourt à boire coco* mangue* • Pain blanc

Besser fer all! 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