Pomme & Chou
Gourmands par nature

Menu du 18 au 22 Mars 2024

Nos partenaires :

- Légumes — **L'école des Légumes** Mussig
- Laitage — **Ferme Goetz** Mussig
- Volaille — **Volailles Siebert** Ergersheim
- Fruits — **Verger Tempé** Heidolsheim
- Boulanger — **Boulangerie Biechel** Hilsenheim
- Boucherie, charcuterie — **Les Secrets du Val d'Argent** Scherwiller

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Consommé Célestine (lamelles de crêpes) • Sauté de poulet teriyaki (gingembre, sauce soja, teriyaki) • Torsades et choux romanesco aux amandes* • Chèvre* • Pomme • Pain Blanc	Carottes râpées • Escalope de porc panée • Sans porc: fromage pané * Gratin de pommes de terre et choux fleurs* • Compote pommes pruneaux* • Pain de campagne	Laitue, mozzarella* et olives* • Dos d'églefin au court bouillon • Semoule et carottes braisées • Yaourt à la vanille • Pain Blanc	**Vive le printemps, on se met au vert !** Salade de jeunes pousses* • Macaronis au pesto • Tomme à l'ail des ours • Financier à la pistache • Pain Complet Besser fer dill — Meilleur pour tous	Céleri rémoulade, fromage blanc et ciboulette • Emincé de bœuf aux herbes • Riz et poireaux • Ananas* • 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 familles de produits suivantes sont issues de producteurs alsaciens : laitages, fruits, légumes, pommes de terre, volailles, viandes 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 7 familles de produits. Ils sont identifiés, dans ca cas, par un**

Le pain, les pâtes, le riz, la semoule, les oeufs et le lait sont **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