Pomme & Chou
Gourmands par nature

Menu du 21 au 25 avril 2025

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
FERIE	Salade verte* et maïs* • Pennes au basilic et pesto Rosso* • Saint-Nectaire* • Pomme • Pain de campagne	Céleri vinaigrette • Sauté de porc à l'estragon *Sans porc : sauté de poulet à l'estragon* • Riz au curry et choux fleurs persillés • Yaourt et brisures de sablé • Pain Blanc	Asperges vinaigrette à la ciboulette • Escalope de dinde à l'indienne (oignons, coriandre et tandory) • Boulgour • Brie* • Banane* • Pain complet	Radis roses et beurre • Steak d'espadon mariné à l'huile d'olive et pignons de pin • Pommes de terre persillées et épinards à la béchamel • Moelleux aux pommes et rhubarbe • Pain blanc

Besser fer älli — 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 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