



Pomme & Chou
Gourmands par nature

Nos partenaires :



Ferme
Schnaebele
Baldeheim



L'école des
Légumes
Mussig



Ferme
Goetz
Mussig



Volailles
Siebert
Ergersheim



Graines
d'Alsace
Plobsheim



Verger
Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 23 au 27 février 2026 - Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc vinaigrette • Emincé de poulet au curry • Tortis et carottes persillées • Yaourt nature sucré • Pain blanc	Carottes râpées • Saucisse blanche grillée et sauce ketchup <i>Sans porc : Saucisse de Volaille</i> • Pommes de terre et choux rouges aux pommes • Flan aux oeufs • Pain de campagne	Salade composée (batavia, gouda*, et croutons) • Rôti de dinde jus au thym • Riz et choux fleurs* à la ciboulette • Ananas* cuit au sirop • Pain Blanc	Betteraves* persillées • Gratin dauphinois • Salade verte • Fromage frais • Gâteau marbré • Pain Complet	Potage aux légumes d'hiver • Escalope de porc façon piccata <i>Sans porc : omelette aux herbes</i> • Pennes et poireaux à la crème • Emmental* • Kiwi* • 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 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 ce cas, par un *

Le pain, les pâtes, le riz, la semoule, le boulgour, les œufs 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