Pomme & Chou
Gourmands par nature

Nos partenaires :

- Pommes de terre — **Ferme Schnaebele** Baldenheim
- Légumes — **L'école des Légumes** Mussig
- Laitage — **Ferme Goetz** Mussig
- Volaille — **Volailles Siebert** Ergersheim
- Légumineuses — Graines d'Alsace Plobsheim
- Fruits — **Verger Tempé** Heidolsheim
- Boulanger — **Boulangerie Biechel** Hilsenheim
- Boucherie, charcuterie — **Les Secrets du Val d'Argent** Scherwiller

Menus du 2 au 6 novembre 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou rouge	Céleri aux pomelos*	Salade de chou blanc	Salade verte et haricots mungo*	Bouillon de légumes aux épices orientales
•	•	•	•	•
Emincé de dinde marinée	Goulash de porc	Filet de saumon au court bouillon	Omelette fromage et fines herbes	Emincé de poulet aux épices couscous
•	*Sans porc : Goulash de dinde*	•	•	•
Boulgour aux paprika doux et carottes au beurre	•	Purée de pommes de terre, et fondue de poireaux à la crème	Fusillis et panais à la crème de persil	Semoule et carottes au jus
•	Farfalles et navets glacés	•	•	•
Yaourt nature	•	Fromage blanc	Compote pommes abricots secs*	Saint Paulin*
•	Tomme catalane*	•	•	•
Banane*	•	Kiwis*	Pain complet	Poire
•	Compote de pommes	•		•
Pain Kébab	•	Pain blanc		Pain blanc
	Pain de campagne			

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

Pomme & Chou
Gourmands par nature

Nos partenaires :

- Pommes de terre — **Ferme Schnaebele** Baldenheim
- Légumes — **L'école des Légumes** Mussig
- Laitage — **Ferme Goetz** Mussig
- Volaille — **Volailles Siebert** Ergersheim
- Légumineuses — Graines d'Alsace Plobsheim
- Fruits — **Verger Tempé** Heidolsheim
- Boulanger — **Boulangerie Biechel** Hilsenheim
- Boucherie, charcuterie — **Les Secrets du Val d'Argent** Scherwiller

Menus du 2 au 6 novembre 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de dinde marinée et jus au thym • Boulgour aux paprika doux et carottes au beurre • Yaourt nature • Compote pommes bananes* • Pain blanc	Goulash de porc *Sans porc : Goulash de dinde* • Farfalles et navets glacés • Tomme catalane* • Compote de pommes • Pain de campagne	Filet de saumon au court bouillon • Purée de pommes de terre, et fondue de poireaux à la crème • Fromage blanc • Compote pommes cannelle • Pain blanc	Omelette fromage et fines herbes • Fusillis et panais à la crème de persil • Compote pommes abricots secs* • Pain complet	Emincé de poulet aux épices couscous • Semoule et carottes au jus • Saint Paulin* • Compote pommes poires • 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 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