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 - Périscolaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes • Assiette Kébab (dinde) et sauce blanche • Boulgour aux paprika doux • Salade de choux rouges • Banane* • Pain Kébab	Céleri aux pomelos* • Goulash de porc et navets glacés *Sans porc : Goulash de dinde* • Farfalles • Tomme Catalane* • Crème pistache • Pain de campagne	Salade de chou blanc • Filet de saumon, sauce vierge • Purée de pommes de terre, et fondue de poireaux à la crème • Fromage blanc à la vanille et brisures de crumble • Pain blanc	Salade verte et haricots mungo* • Omelette fromage et fines herbes • Fusillis et panais à la crème de persil • Gâteaux aux amandes et noisettes* • Pain complet	Bouillon de légumes aux épices orientales • Couscous poulet et merguez • Semoule et légumes • Saint Paulin* • Poire • Pain blanc

Besser fer dilli — 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