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 9 au 13 novembre 2026 - Périscolaire

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Betteraves* au vinaigre de cidre<br>•<br>Pennes, sauce au pesto et emmental râpé*<br>•<br>Jeunes pousses épinards<br>•<br>Tomme blanche*<br>•<br>Compote de pommes et granola aux fruits secs<br>•<br>Pain blanc<br>Besser fer all! Meilleur pour tous | Salade coleslaw<br>•<br>Escalope de poulet panée et sauce ketchup<br>•<br>Polenta et potimarrons à la crème<br>•<br>Lemond curd sur lit de fromage blanc et brisure de biscuits<br>•<br>Pain de campagne | Férié | Potage de pois cassés<br>•<br>Saucisse blanche grillée<br>*Sans porc : saucisse de volaille grillée*<br>•<br>Pomme de terre rôties et navets jaunes à la crème<br>•<br>Tomme d'Alsace<br>•<br>Poire<br>•<br>Pain complet | **Journée Asiatique**<br>Salade chinoise aux cacahuètes et à la menthe<br>•<br>Crevettes aux légumes sautés et sauce aigre-douce<br>•<br>Riz au vinaigre de riz<br>•<br>Yaourt à boire coco* mangue*<br>•<br>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*