Pomme & Chou
Gourmands par nature

Nos partenaires :

- **Ferme Schnaebele** Baldenheim
- **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 16 au 20 novembre 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes • Emincé de bœuf aux oignons • Semoule aux épices et gratin de chou-fleur • Pomme • Pain blanc	Soupe de légumes • Filet de dinde, sauce au reblochon* • Knepfles et salade verte • Cake au yaourt et citron • Pain de campagne	Salade d'endives • Rôti de porc au caramel *Sans porc : omelette au fromage* • Pomme de terre sautées et chou rouge fondant • Fromage blanc • Compote pommes vanille* • Pain blanc	Œuf mayonnaise • Dos de lieu noir, sauce aux fines herbes • Riz et poireaux vapeur • Fromage frais • Kiwi* • Pain complet	Céleri aux pommes • Escalope de poulet grillée au jus • Torsades et chou vert braisé • Comté* • Compote pommes cannelle • 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

Pomme & Chou
Gourmands par nature

Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



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 16 au 20 novembre 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de bœuf aux oignons • Semoule aux épices et gratin de chou-fleur • Compote de pommes • Pain blanc	Filet de dinde, sauce au reblochon* • Knepfles et carottes vapeur • Compote pommes poires • Pain de campagne	Rôti de porc au jus *Sans porc : omelette au fromage* • Pomme de terre sautées et chou rouge fondant • Fromage blanc • Compote pommes vanille* • Pain blanc	Dos de lieu noir, sauce aux fines herbes • Riz et poireaux vapeur • Fromage frais • Compote pommes kiwis* • Pain complet	Escalope de poulet grillée au jus • Torsades et chou vert braisé • Comté* • Compote pommes cannelle • 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