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 16 au 20 novembre 2026 - Périscolaire

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 • Knepfles et sauce au reblochon* • Salade verte* • Cake au yaourt et citron • Pain de campagne Besser ler âlll Meilleur pour tous	Endives aux noix • Rôti de porc au caramel *Sans porc : omelette au fromage* • Pomme de terre sautées et chou rouge fondant • Crème au praliné • Pain blanc	Pâté en croûte *Sans porc : Pâté de volaille* • Sauté d'espadon, sauce aux fines herbes et julienne de légumes • Riz • Fromage frais • Kiwi* • Pain complet	Céleri aux pommes • Escalope de poulet grillée au jus • Torsades et chou vert braisé • Yaourt aux myrtilles • 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