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 23 au 27 novembre 2026 – Multi-Accueil – 18 mois / 3 ans

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte • Jambon blanc sauce brune *Sans porc : Filet de Poulet, au jus* • Spaghettis et brocolis • Parmesan râpé • Banane* • Pain blanc	Carottes râpées à la ciboulette • Sauté de dinde à la moutarde • Purée de pommes de terre et aux potimarrons • Fromage blanc nature • Compote de pommes • Pain de campagne	Radis blancs en vinaigrette • Blanquette de veau à l'ancienne • Riz et carottes au beurre • Brie* • Poêlée de poires tièdes à la cannelle • Pain Blanc	Velouté de poireaux • Escalope de porc viennoise *Sans porc : Dos d'églefin pané* • Boulgour et céleris à la crème • Tomme grise* • Clémentines* • Pain complet	Batavia vinaigrette • Omelette nature • Pommes de terre et betteraves rouges au bouillon • Comté* • Compote multi-fruits* • 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 :

- 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 23 au 27 novembre 2026 – Multi-Accueil – 12 mois / 18 mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jambon au jus *Sans porc : Filet de Poulet, au jus* • Spaghettis et brocolis • Parmesan râpé • Compote pommes bananes* • Pain blanc	Sauté de dinde à la moutarde • Purée de pommes de terre et aux potimarrons • Fromage blanc nature • Compote de pommes • Pain de campagne	Blanquette de veau à l'ancienne • Riz et carottes vapeur • Brie* • Compote pommes poires • Pain Blanc	Escalope de porc viennoise *Sans porc : Dos d'églefin pané* • Boulgour et céleris à la crème • Tomme grise* • Compote pommes clémentines* • Pain complet	Omelette nature • Pommes de terre et betteraves rouges au bouillon • Comté* • Compote multi-fruits* • 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