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 - Périscolaire

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|
| Salade de pois chiches<br>•<br>Spaghettis à la carbonara et parmesan<br>*Sans porc : Spaghettis au poulet*<br>•<br>Spaghettis et brocolis<br>•<br>Banane*<br>•<br>Pain blanc | Carottes râpées à la ciboulette<br>•<br>Sauté de dinde à la moutarde<br>•<br>Purée de pommes de terre et aux potimarrons<br>•<br>Fromage blanc à la cassonade<br>•<br>Pain de campagne | Radis blancs en vinaigrette<br>•<br>Blanquette de veau à l'ancienne aux petits légumes<br>•<br>Riz<br>•<br>Brie*<br>•<br>Poêlée de poires tièdes à la cannelle<br>•<br>Pain Blanc | Velouté de poireaux<br>•<br>Escalope de porc viennoise<br>*Sans porc : Dos d'églefin pané*<br>•<br>Boulgour et céleri à la crème<br>•<br>Tomme de Savoie*<br>•<br>Clémentines*<br>•<br>Pain complet | Betteraves* sauce au raifort<br>•<br>Tortilla de pommes de terre et oignons<br>•<br>Salade verte au comté*<br>•<br>Mousse au chocolat<br>•<br>Pain blanc<br>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*