Pomme & Chou
Gourmands par nature

Menu du 10 au 14 juillet 2023

Nos partenaires :

- Pommes de terre — **Ferme Schnaebele** Baldenheim
- Légumes — **L'école des Légumes** Mussig
- Laitage — **Ferme Goetz** Mussig
- Volaille — **Volailles Koerkel** Boersch
- Fruits — **Verger Tempé** Heidolsheim
- Boulanger — **Boulangerie Biechel** Hilsenheim
- Boucherie, charcuterie — **Les Secrets du Val d'Argent** Scherwiller

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade des îles aux ananas* et crevettes • Macaronis à la carbonara et gruyère* Sans porc : Macaronis sauce au poulet • Pastèques* • Pain blanc	Duo carottes et courgettes râpées • Filet de lieu à la crème de citron • Semoule à l'huile d'olive et choux braisés • Yaourt aux fruits rouges • Pain de campagne	Soupe froide de concombres à la menthe • Gratin de pommes de terre au fromage • Tian de légumes • Brie* • Crème au caramel • Pain blanc Besser fer dilli — Meilleur pour tous	Tomates mozzarella* • Emincé de bœuf aux olives* • Riz au curcuma • Pêches* • Pain complet	FERIE

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 familles de produits suivantes sont issues de producteurs alsaciens : laitages, fruits, légumes, pommes de terre, volailles, viandes 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 7 familles de produits. Ils sont identifiés, dans ca cas, par un**

Le pain, les pâtes, le riz, la semoule, le blé, le boulgour, le quinoa, les oeufs et le lait sont **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.