Pomme & Chou
Gourmands par nature

Menu du 17 au 21 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
Melon • Cuisse de poulet laqué rôti • Boulgour • Jeunes pousses de salade • Yaourt à la framboise • Pain blanc	Salade de concombres, feta* et olives* • Curry de légumes et pois chiches, • Riz à l'indienne • Comté* • Crème dessert vanille* • Pain de campagne Besser fer ällt · Meilleur pour tous	Tomates cerises* • Omelette au fromage • Pommes de terre au four et sauce provençale • Abricots* • Pain blanc	Céleri au fromage blanc et moutarde • Gratin de pâtes au jambon *Sans porc : gratin de pâtes au jambon de poulet* • Carottes persillées • Compote pommes nectarines* • Pain complet	**Repas Froid** Mousse de volaille • Saumon rôti aux épices et mayonnaise • Crudités • Tarte au fromage blanc • 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 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.