Pomme & Chou
Gourmands par nature

Menu du 24 au 28 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
Carottes râpées au persil • Rôti de porc au jus *Sans porc : Escalope de dinde au jus* • Purée de courgettes • Fromage blanc au granola • Pain blanc	Salade verte et mozzarella* • Dos de lieu à la basquaise • Riz • Salade de fruits • Pain de campagne	Emincé de poivrons* marinés • Poulet mijoté aux herbes • Pommes de terre sautées et tomates au four • Morbier* • Pêche* • Pain blanc	**Repas froid** Soupe de melon* basilic • Salade pâtes estivale • Brie* • Mousse au chocolat • Pain complet Besser fer àlli · Meilleur pour tous	Salade grecque • Bœuf aux noix de cajou et cèleri • Semoule • Prunes* • 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.