LES PÉRISCONAUTES

Menus du 23 novembre au 27 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de macédoine Sauté de bœuf façon carbonnade au pain d'épice Boulgour Bio Poêlée de légumes Bio Fromage de la ferme Haxaire Fruit de saison	Salade Asiatique (carottes, maïs, pousse de haricots mungo) Nems de poulet Riz façon cantonnais aux légumes Brie Tarte noix de coco	Salade de chou Bio Pâtes à la sauce façon carbonara (porc) Spaghetti de Valfleuri Fromage râpé Compote de pomme et spéculoos	Salade de carottes Bio Chou farci et sauce tomate Blé Bio Yaourt Bio de la ferme Michel Fruit de saison	Feuilleté au fromage Omelette aux pommes de terre façon tortillas espagnol Salade verte Mimolette Gâteau maison à l'orange
Sans viande	*Sauté végétal au pain d'épice*	*Nems de légumes*	*Sauce aux champignons*	*Galette végétarienne et ketchup*	

LE GOUT DANS VOTRE ASSIETTE

Le pain, le riz, la semoule, le boulgour, le blé sont issus de l'Agriculture Biologique
Nos viandes de boeuf, porc et volaille sont fraîches et d'Alsace

La plupart de nos fromages sont d'origine AOP ou AOC
Nos pâtes sont locales et fabriquées à Colmar

Fruits TERRA ALTER BIO

Boucherie du Val d'Argent SCHERWILLER

Volaille SIEBERT BRUNON MOLSHEIM

Bœuf et porc HERMANN REISCHTETT

Poissons LECHALUTIER BENNWHIR

Produits laitiers FERME BIO MICHEL LAPOUTROIE

Pâtes sèches THIRION COLMAR