



Menus du 17 août au 23 août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoise de légumes et vinaigrette	Salade de carottes Bio	Pastèque ou melon	Salade de concombres et vinaigrette au fromage blanc	Salade de tomates Bio au basilic et balsamique
	Beignets de choux fleurs	Poisson pané et citron	Légume farci (porc) à la sauce tomate		Saucisse blanche grillée
	Semoule Bio	Purée de pommes de terre	Blé Bio	Chili con carne	Polenta gratinée
	Légumes à l'indienne	Petit pois aux herbes	Brie	Riz Bio	Salade de courgettes Bio
	Cantal AOP	Fromage de chèvre	Paris Brest	Yaourt Bio de la ferme Michel	Edam
	Fromage blanc et amandes grillées	Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau du jour
Sans viande		<i>Galette végétarienne</i>	<i>Omelette sauce tomate</i>	<i>Chili sin carne</i>	<i>Saucisse végétarienne goût knack</i>

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 R BIO



Boucherie du Val d'Argent SCHERWILLER



Poissons LECHALUTIER BENNWHIR



Volaille SIEBERT BRUNON MOLSHEIM



Produits laitiers FERME BIO MICHEL LAPOUTROIE



Bœuf et porc HERMANN REISCHTETT



Pâtes sèches THIRION COLMAR

