

Menus du 8 juin au 12 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de maïs, poivrons et olives noires	Salade de tomates Bio vinaigrette au melfort et ciboulette	Aspic de légumes aux œufs durs, sauce froide au fromage blanc	Gaspacho de betteraves et framboise	Salade de concombre à l'échalotte
	Sauté de porc aux abricots secs, blé Bio et poêlée de légumes Bio	Quenelles natures aux champignons, sauce béchamel, riz Bio et salade verte	Poisson pané et citron, boulgour Bio à la tomate et origan, courgettes Bio à l'ail	Sauté de poulet au citron et aux légumes Bio, purée de pommes de terre	Steak haché de bœuf sauce au cheddar, pâtes de Valfleuri et carottes Bio étuvées au persil
	Edam	Brie	Fromage de la fromagerie Haxaire	Fromage blanc nature	Tomme blanche
	Yaourt de la ferme Michel	Compote de pomme	Tarte maison aux fruits	Fruit de saison	Gâteau maison fourré à la crème vanille
Sans viande	<i>Sauté végétal</i>		<i>Galette végétarienne</i>	<i>Sauté végétal au citron</i>	<i>Galette végétarienne</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 ALTER BIO



Boucherie du Val d'Argent SCHERWILLER



Poissons LECHALUTIER BENNWHIR



Volaille SIEBERT BRUNON MOLSHHEIM



Produits laitiers FERME BIO MICHEL LAPOUTROIE



Bœuf et porc HERMANN REISCHTETT



Pâtes sèches THIRION COLMAR