

Menus du 1er au 5 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de carottes Bio aux olives vertes	Melon	Salade de concombres à la ciboulette et vinaigrette au fromage blanc	Salade de tomates Bio et vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique	Croc radis et beurre
	Légume farci (porc) et sauce tomate au basilic, riz Bio façon pilaf	Emincé de poulet sauce vrème et curry, boulgour Bio et poêlée de légumes Bio	Saucisse blanche grillée, taboulé et courgettes Bio, poêlée aux herbes	Sauté de bœuf sauce moutarde à l'ancienne, purée de pommes de terre et brocolis aux herbes	Falafels à la menthe, légumes Bio façon couscous, semoule Bio aux raisins secs
	Saint Paulin	Fromage de la fromagerie Haxaire	Fromage de chèvre	Fromage blanc nature	Tomme Blanche
	Fruit de saison	Yaourt de la ferme Michel	Fruit de saison	Gâteau maison à la rhubarbe	Crème dessert à la vanille
<i>Sans viande</i>	<i>Omelette gratinée</i>	<i>Sauté végétal au curry</i>	<i>Saucisse végétarienne</i>	<i>Sauté végétal à la moutarde</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