

Menus du 14 au 18 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Terrine de campagne et cornichons Sauté de bœuf façon bourguignon Spaetzlé de Valfleuri Poêlée de légumes Bio Gouda Fruit de saison	Salade de maïs et tomate Bio Paupiette de poisson sauce aux crevettes Riz Bio Petits pois Yaourt de la ferme Michel Pâtisserie du jour (éclair ou paris-brest)	Salade de carottes Bio Gnocchis à la carbonnara (porc) Salade verte et vinaigrette Fromage de la ferme Haxaire Fruit de saison	Houmous de brocolis Fajitas végétariennes (Galette tortillas, poivrons, haricots rouge, égrené végétal) Sauce fromage blanc au curry Fromage râpé Gâteau marbré maison	Salade de haricots verts aux oignons frits Haut de cuisse de poulet grillé aux épices Légumes Bio façon couscous Fromage de chèvre Flan maison
Sans viande	<i>Crêpe au fromage/Sauté végétal à la crème</i>	<i>Quenelle nature à la béchamel</i>	<i>Gnocchis au fromage</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 bœuf, 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 MOLSHEIM



Produits laitiers FERME BIO MICHEL LAPOUTROIE



Bœuf et porc HERMANN REISCHTETT



Pâtes sèches THIRION COLMAR