



**NOS FOURNISSEURS SONT LOCAUX**



**Notre volaille fraîche**  
SIEBERT BRUNO  
MOLSHEIM



**Nos pâtes sèches**  
PATES THIRION  
COLMAR



**Nos viandes de bœuf et porc fraîches**  
HERRMANN SA  
REISCHTETT



**Nos poissons frais**  
LE CHALUTIER  
BENNIWIHR



**Nos produits laitiers**  
FERME BIO MICHEL  
LAPOUTROIE



**Nos viandes fraîches**  
BOUCHERIE, CHARCUTERIE  
DU VAL D'ARGENT  
SCHERWILLER



**Nos fruits et légumes**  
TERRA ALTER BIO  
WITTENHEIM



**Nos produits laitiers**  
ALSACE LAIT  
FERME DU ROTHENBACH  
MITTLACH



**MENU DU 28 février au 04 mars 2022**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <span style="background-color: #8ebf8e; border-radius: 50%; padding: 2px;">Végé</span>	VENDREDI
Salade verte et croutons	Salade de céleri, carottes, mais vinaigrette crémeuse	Salade de radis	Salade de haricots vert vinaigrette moutarde à l'ancienne	Macédoine de légumes mayonnaise
◦	◦	◦	◦	◦
Bœuf en boulettes et sauce orientale	Sauté de volaille façon carbonade Flamande	Filet de poisson blanc sauce citron vert	Bouchée de quenelles, champignons et carottes	Sauté de porc au Raifort
◦	◦	◦	◦	◦
Semoule Bio	Riz créole	Pommes vapeur	Spaetzlé	Lentilles verte
◦	◦	◦	◦	◦
Légumes de saison façon couscous	Endives braisées	Salade verte	◦	Potatoes
◦	◦	◦	◦	◦
Edam	Maroilles	Fromage	Yaourt de la ferme	Petit suisse
◦	◦	◦	◦	◦
Pommes	Beignet	Compote de pommes et bananes	Poire	Fruit au sirop
<i>Falafels</i>	<i>Omelette</i>			<i>Pané fromager</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



**NOS FOURNISSEURS SONT LOCAUX**



**Nos viandes de bœuf et porc fraîches**  
HERRMANN SA  
REISCHTETT



**Nos viandes fraîches**  
BOUCHERIE, CHARCUTERIE  
DU VAL D'ARGENT  
SCHERWILLER



**Notre volaille fraîche**  
SIEBERT BRUNO  
MOLSHEIM



**Nos poissons frais**  
LE CHALUTIER  
BENNWIHR



**Nos fruits et légumes**  
TERRA ALTER BIO  
WITTENHEIM



**Nos pâtes sèches**  
PATES THIRION  
COLMAR



**Nos produits laitiers**  
FERME BIO MICHEL  
LAPOUTROIE



**Nos produits laitiers**  
ALSACE LAIT  
FERME DU ROTHENBACH  
MITTLACH



**MENU DU 07 mars au 11 mars 2022**

LUNDI	MARDI <i>Végé</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Terrine de campagne et cornichons	Poireaux et sa sauce ravigotte	Salade de betterave au balsamique	Salade verte sauce agrumes	Salade de chou rouge
○	○	○	○	○
Steak haché de bœuf et sa sauce moutarde	Tajine végétal	Emincé de volaille au curry	Côtes cuites de porc et sa sauce moutarde Aléor	Sauté de bœuf aux olives
○	○	○	○	○
Pommes de terre roties	Fèves, carottes, pois chiche, navets, abricots, courges	Riz blanc aux raisins secs	Pommes de terre sautées	Pâtes
○	○	○	○	○
Brocolis aux herbes	Céréales gourmandes Bio	Curry de légumes (choux fleur, petits pois, pois chiche, carottes, poivrons, sauce tomate)	Navets salés	Epinards à la crème
○	○	○	○	○
Tomme blanche	Fromage blanc au miel	Yaourt de la ferme	Tomme de montagne	Emmental
○	○	○	○	○
Yaourt aux fruits	Kiwi	Orange	Tartes aux pommes	Gâteau à l'ananas
<i>Pané fromager</i>		<i>Boulettes végétales</i>	<i>Quenelles sauce moutarde</i>	<i>Omelette</i>



**NOS FOURNISSEURS SONT LOCAUX**



**Nos viandes de bœuf et porc fraîches**  
HERRMANN SA  
REISCHTETT



**Nos viandes fraîches**  
BOUCHERIE, CHARCUTERIE  
DU VAL D'ARGENT  
SCHERWILLER



**Notre volaille fraîche**  
SIEBERT BRUNO  
MOLSHEIM



**Nos poissons frais**  
LE CHALUTIER  
BENNWIHR



**Nos fruits et légumes**  
TERRA ALTER BIO  
WITTENHEIM



**Nos pâtes sèches**  
PATES THIRION  
COLMAR



**Nos produits laitiers**  
FERME BIO MICHEL  
LAPOUTROIE



**Nos produits laitiers**  
ALSACE LAIT  
FERME DU ROTHENBACH  
MITTLACH



**MENU DU 14 mars au 18 mars 2022**

LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI 	VENDREDI 
Betteraves cuites et sa vinaigrette aux noix	Salade de carottes aux agrumes	Et un petit tour par la Pologne	Bacon and Cabbage (chou, lard)	Céleri rémoulade
Emietté de thon à la tomate et basilic	Haut de cuisse de poulet aux épices	Bouillon de légumes et vermicelle (LE ROSOT)	Agneau en boulette façon Irsih Stew	Légumes couscous et légumineuses
Pâtes	Wedges potatoes spicy	Escalope de porc panée (KOTLETY SCHABOWY)	Potée de légumes ( pommes de terre, carottes, navets, petits pois)	Semoule couscous
Fromage râpé	Choux de Bruxelles aux croutons	Pommes vapeur		Cantal AOP
Banane	Bargkass	Chou à choucroute		Yaourt de la ferme
	Kiwi	Gateau au fromage blanc et confiture de cerises	Apple crumble cake	
	<i>Omelette</i>	<i>Pané fromager</i>	<i>Quenelle et sa sauce</i>	



**NOS FOURNISSEURS SONT LOCAUX**



**Notre volaille fraîche**  
SIEBERT BRUNO  
MOLSHEIM



**Nos pâtes sèches**  
PATES THIRION  
COLMAR



**Nos viandes de bœuf et porc fraîches**  
HERRMANN SA  
REISCHTETT



**Nos poissons frais**  
LE CHALUTIER  
BENNIWIHR



**Nos produits laitiers**  
FERME BIO MICHEL  
LAPOUTROIE



**Nos viandes fraîches**  
BOUCHERIE, CHARCUTERIE  
DU VAL D'ARGENT  
SCHERWILLER



**Nos fruits et légumes**  
TERRA ALTER BIO  
WITTENHEIM



**Nos produits laitiers**  
ALSACE LAIT  
FERME DU ROTHENBACH  
MITTLACH



**MENU DU 21 mars au 25 mars 2022**

LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>Végé</i>	JEUDI	VENDREDI
Croc radis rose	Salade de maïs et haricots rouge	Salade de carottes aux agrumes	Œuf dur mayonnaise sur son lit de salade	Terrine de campagne
○	○	○	○	○
Sauté de dinde printanier	Escalope de porc échine sauce au Raifort	Burger végétarien sauce blanche	Sauté de bœuf Bourguignon	Pêche du jour sauce moutarde à l'ancienne
○	○	○	○	○
Poêlée de légumes printanière (carottes, haricots, pois gourmands, flageolets)	Choux de Bruxelles	Pain, Salade verte, cheddar	Duo de navets braisés	Epinards aux croustons
○	○	○	○	○
Pommes de terre vapeur au beurre de persil	Riz parfumé	Patates douce aux herbes	Pâtes	Blé au jus
○	○	○	○	○
Edam	Tomme de montagne	Fromage blanc au sucre	Emmental	Bargkass
○	○		○	○
Poires	Compote de pommes		Banane	Yaourt de la ferme
<i>Omelette</i>	<i>Nuggets de blé</i>		<i>Pâtes aux champignons</i>	



**NOS FOURNISSEURS SONT LOCAUX**



**Notre volaille fraîche**  
SIEBERT BRUNO  
MOLSHEIM



**Nos pâtes sèches**  
PATES THIRION  
COLMAR



**Nos viandes de bœuf et porc fraîches**  
HERRMANN SA  
REISCHTETT



**Nos poissons frais**  
LE CHALUTIER  
BENNIWIHR



**Nos produits laitiers**  
FERME BIO MICHEL  
LAPOUTROIE



**Nos viandes fraîches**  
BOUCHERIE, CHARCUTERIE  
DU VAL D'ARGENT  
SCHERWILLER



**Nos fruits et légumes**  
TERRA ALTER BIO  
WITTENHEIM



**Nos produits laitiers**  
ALSACE LAIT  
FERME DU ROTHENBACH  
MITTLACH



**MENU DU 28 mars au 1 avril 2022**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <span style="background-color: #8ebf8e; border-radius: 50%; padding: 2px;">Végé</span>	VENDREDI 1 avril
Salade de betteraves au cerfeuil	Salade de brocolis aux oignons rissolés	Salade verte fêta et olives noires	Haricots verts en salade vinaigrette à la ciboulette	Salade de carottes
Paupiette de bœuf sauce au poivre	Pâtes à la carbonara	Pain pita au poulet sauce blanche et salade	Tortellinis épinard ricotta crème basilic	Saucisse de Francfort sauce moutarde
 Poêlée de carottes et Pommes de terre sautées	 Pâtes	 Boulgour Tomaté	Salade verte	Chou à choucroute
Camembert	Mozzarella rapée	Tomme	Emmental râpé	Salade de pommes de terre
Tarte aux pommes	Tiramisu	Fromage blanc au miel	Pomme verte	 Gateau façon Streusel aux pommes
<i>Paupiette de poisson</i>	<i>Pâtes à la crème et saumon</i>	<i>Galette végétale</i>		



**NOS FOURNISSEURS SONT LOCAUX**



**Nos viandes de bœuf et porc fraîches**  
HERRMANN SA  
REISCHTETT



**Nos viandes fraîches**  
BOUCHERIE, CHARCUTERIE  
DU VAL D'ARGENT  
SCHERWILLER



**Notre volaille fraîche**  
SIEBERT BRUNO  
MOLSHEIM



**Nos poissons frais**  
LE CHALUTIER  
BENNWIHR



**Nos fruits et légumes**  
TERRA ALTER BIO  
WITTENHEIM



**Nos pâtes sèches**  
PATES THIRION  
COLMAR



**Nos produits laitiers**  
FERME BIO MICHEL  
LAPOUTROIE



**Nos produits laitiers**  
ALSACE LAIT  
FERME DU ROCHER  
MITTLACH



**MENU DU 04 avril au 08 avril 2022**

LUNDI <span style="background-color: #90EE90; border-radius: 50%; padding: 2px;">Végé</span>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte et maïs	Macédoine de légumes	Potage	Salade de carottes	Hamburger à confectionner
○	○	○	○	○
Cuisse de poulet et son jus aux herbes	Sauté de porc à la Normande	Filet de poisson sauce au curry	Omelette aux herbes	Steak haché de bœuf et ses sauces et son pain
○	○	○	○	○
Légumes couscous	Petits pois	Poêlée de légumes	Haricots plat au basilic	Salade verte, cornichon, oignons
○	○	○	○	○
Semoule	Gratin Dauphinois	Riz Basmati	Tortis couleur	Fromage cheddar et potatoes
○	○	○	○	○
Camembert	Gouda	Tomme blanche	emmental	Fruit
○	○	○	○	○
Poire	Fromage blanc à la confiture	Banane	Crème dessert chocolat	Gâteau
<i>Saucisses végétales</i>	<i>Falafels</i>			<i>Galette végétale</i>

