

Menu du 24 novembre au 28 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes Bio Falafels Semoule Bio aux raisins secs Légumes façon couscous Tomme blanche Crème dessert à la vanille	Salade de chou rouge Gratin de pommes de terre façon tartiflette (pommes de terre, lardons, crème, fromage) Salade verte Fruit de saison	Salade de betteraves au miel et amandes Escalope de poulet sauce moutarde condiment Pâtes de Valfleuri Potimarron rôti Camembert Compte maison pomme caramel	Salade de carottes Bio et maïs Poisson du jour sauce tomate et olives vertes Riz Bio Poêlée de légumes Bio Fromage de la ferme Haxaire Fromage blanc au sucre	Burger party Cheeseburger au bœuf Pain burger, cheddar, salsade, cornichon, ketchup Potatoes épicées Fruit de saison Gâteau maison façon brownies
Sans viande	<i>Galette végétarienne</i>	<i>Gratin végétarien</i>	<i>Galette végétale</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 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