LES PÉRISCONAUTES

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Surimi mayonnaise Poisson pané et citron Blé Bio Fondue de poireaux Bio Fromage de la fromagerie Haxaire Fruit de saison	Salade de carottes Bio aux graines Boulettes végétariennes Semoule Bio Légumes Bio façon tajine aux abricots Mimolette Yaourt Bio de la ferme Michel	Légumes à croquer et sauce blance aux herbes Burger party Steak haché de bœuf, pain burger, sauce cocktail, salade, oignons frits, cheddar, cornichons) Potatoes Bio maison Compote Gâteau maison façon brownies	Salade de radis Bio Emincé de volaille à la tomate et aux olives noires Pâtes de Valfleuri Tomme Blanche Fromage blanc et confiture	Flan de légumes Bio Gnocchis à la sauce façon carbonnara aux lardons et petits légumes (porc) Fromage râpé Fruit de saison Gâteau maison à l'orange
Sans viande	*Œuf dur mayonnaise/Galette végétarienne et citron*		*Burger végétarien*	*Sauté végétal à la tomate et aux olives*	*Gnocchis aux champignons et petits pois*

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

Volaille SIEBERT BRUNON MOLSHEIM

Bœuf et porc HERMANN REISCHTETT

Poissons LECHALUTIER BENNWHIR

Produits laitiers FERME BIO MICHEL LAPOUTROIE

Pâtes sèches THIRION COLMAR