

# LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Semaine n°10 - du 6 mars au 12 mars</b>		<b>Maternelle VILLE DE MOLSHEIM</b>													
lun 6 mars	Quiche au fromage fraîche	X	X	X											
	Fricassée boeuf bio sce cocotte		X												
	Petits pois à la crème	X	X												
	Pomme bio														
mar 7 mars	Cuisse de poulet sce chasseur	X	X												
	Tortis tricolores		X												
	Munster AOP	X													
	Kiwi														
mer 8 mars	Saucisse paysanne bio		X												
	Saucisses de volaille au jus	X	X										X		
	Polenta et piperade	X													
	Camembert bio	X													
	Compote POMME BIO mangue														
jeu 9 mars	Salade CELERI BIO au paprika			X		X					X		X		
	Curry pois chiche carotte bio tomate 1/2 VG	X	X					X			X				
	Boulghour bio		X												
	Yaourt aromatisé Alsace	X													
ven 10 mars	Radis à croquer														
	Filet de poisson pané nature		X		X										
	Gratin de CHOU-FLEUR BIO et POMME DE TERRE BIO	X	X												
	Moelleux à la poire maison		X	X											

# LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Semaine n°11 - du 13 mars au 19 mars</b>		<b>Maternelle VILLE DE MOLSHEIM</b>													
lun 13 mars	Fricassée de veau sce lyonnaise		X												
	Semoule bio aux légumes		X								X				
	Carré frais BIO	X													
	Orange														
mar 14 mars	Salade de carottes râpées bio					X							X		
	Dés de colin sauce aurore	X	X		X										
	Purée d'épinard bio (surg)	X				X									
	Yaourt nature bio Alsace et sucre	X													
mer 15 mars	Salade de pomme de terre bio			X		X							X		
	Emincé poulet alsace LR sce milanaise		X												
	Duo haricots verts et haricots beurres	X													
	Fromage blanc BIO aux framboises	X													
jeu 16 mars	Légumes à croquer sauce salsa														
	Chili con carne														
	Riz BIO équitable pilaf														
	Moelleux chocolat		X	X			X								
ven 17 mars	Spirale bio fève courgette champignon au pesto	X	X	X							X				
	Pont l'Evêque	X													
	Banane bio équitable														

# LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Semaine n°12 - du 20 mars au 26 mars</b>		<b>Maternelle VILLE DE MOLSHEIM</b>													
lun 20 mars	Salade de céleri bio rémoulade			X		X					X		X		
	Boulettes d'agneau sce herbes		X							X					
	Spaetzles IGP		X	X											
	Liégeois au chocolat	X								X					
mar 21 mars	Byriani lég Bio sans amande sc curry VG	X	X					X			X				
	Emmental BIO	X													
	Kiwi bio														
mer 22 mars	Carbonade boeuf flamande		X												
	Purée de butternut bio maison	X													
	Tomme ail des ours alsace	X													
	Poire bio														
jeu 23 mars	Filet de colin sauce fenouil	X	X		X						X				
	Boulghour brocolis bio à l'ail	X	X												
	Bûchette de chèvre	X													
	Compote pomme ananas														
ven 24 mars	Salade de chou rouge bio					X							X		
	Kassler au jus		X												
	Rôti de dinde au jus		X												
	Pommes sautées														
	Fromage blanc BIO + sucre dosette	X													

# LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Semaine n°13 - du 27 mars au 2 avril</b>		<b>Maternelle VILLE DE MOLSHEIM</b>													
lun 27 mars	Salade coleslaw bio			X		X							X		
	Filet de hoki sce niçoise		X		X						X				
	Gnocchis		X												
	Yaourt aromatisé Bio vanille	X													
mar 28 mars	Sauté de porc sce charcutière		X			X				X			X		
	Sauté de dinde sce charcutière		X			X				X			X		
	Lentilles ménagères														
	Cantal AOP	X													
	Pomme bio														
mer 29 mars	Salade de maïs poivrons					X							X		
	Omelette fraiche bio			X											
	Epinards bio à la crème	X	X												
	Semoule au lait et à la cannelle maison	X	X												
jeu 30 mars	Bœuf bio bourguignon		X												
	Blé et haricots verts bio	X	X												
	Coulommiers	X													
	Cake aux pépites de chocolat et yaourt maison		X	X						X					
ven 31 mars	Salade betterave bio local					X							X		
	Gratin coquillettes jambon dind		X												