

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
Semaine n°10 - du 6 mars au 12 mars		Maternelle sans viande VILLE DE MOLSHEIM													
lun 6 mars	Quiche au fromage fraîche	X	X	X											
	Bouchée au pistou sce tomate	X	X												
	Petits pois à la crème	X	X												
	Pomme bio														
mar 7 mars	Fricassée de haricots rouges, maïs et poivrons sauce tomate		X												
	Tortis tricolores		X												
	Munster AOP	X													
	Kiwi														
mer 8 mars	Omelette maison bio nature	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				
	Boullghour bio		X												
	Yaourt aromatisé Alsace	X													
ven 10 mars	Radis à croquer														
	Pané de blé		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	
Semaine n°11 - du 13 mars au 19 mars		Maternelle sans viande				VILLE DE MOLSHEIM										
lun 13 mars	Galette basquaise sc tomate		X													
	Semoule bio aux légumes		X								X					
	Carré frais BIO	X														
	Orange															
mar 14 mars	Salade de carottes râpées bio					X							X			
	Galette avoine riz bio courgettes	X	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			
	Quenelle nature sce crème champignons	X	X	X							X					
	Duo haricots verts et haricots beurres	X														
	Fromage blanc BIO aux framboises	X														
jeu 16 mars	Légumes à croquer sauce salsa															
	Chili végétarien												X			
	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	
Semaine n°12 - du 20 mars au 26 mars		Maternelle sans viande				VILLE DE MOLSHEIM										
lun 20 mars	Salade de céleri bio rémoulade			X		X					X		X			
	Bouchée azukis sce herbes		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	Croq veggio au fromage	X	X	X												
	Purée de butternut bio maison	X														
	Tomme ail des ours alsace	X														
	Poire bio															
jeu 23 mars	Duo haricots rouges et blancs aux CAROTTES BIO sauce curcuma	X	X					X			X					
	Boulghour		X													
	Bûchette de chèvre	X														
	Compote pomme ananas															
ven 24 mars	Salade de chou rouge bio					X							X			
	Oeufs durs bio sce Aurore	X	X	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	
Semaine n°13 - du 27 mars au 2 avril		Maternelle sans viande				VILLE DE MOLSHEIM										
lun 27 mars	Salade coleslaw bio			X		X							X			
	Gnocchis sce tomate basilic		X													
	Yaourt aromatisé Bio vanille	X														
	Emmental râpé	X														
mar 28 mars	Galette italienne sc tomate	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	Flageolets crème curry 1/2VG	X	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 au tofu VG		X								X					