

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°18 - du 29 avril au 5 mai		Sans viande													
VILLE DE MOLSHEIM - MAISON DES ELEVES "GASTRO"															
lun 29 avril	Pizza au fromage														
	Colin sauce à l'oseille	X	X		X						X				
	Haricots verts bio à l'ail	X													
	Kiwi bio														
mar 30 avril	Salade de betteraves rouges bio à la ciboulette					X							X		
	Crème de champignons aux fèves et petits légumes	X	X								X				
	Riz bio équitable														
	Clafoutis à la rhubarbe	X	X	X											
jeu 2 mai	Croustillant légumes, avoine bio, fromage sauce tomate	X	X	X											
	Purée de courgettes (pdt bio)														
	Emmental bio	X													
	Banane bio équitable														
ven 3 mai	Salade coleslaw bio			X		X							X		
	Fricassée de haricots blancs et haricots beurre à la tomate														
	Farfalles (pâtes)		X												
	Entremets au chocolat à servir	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°19 - du 6 mai au 12 mai		Sans viande										VILLE DE MOLSHEIM - MAISON DES ELEVES "GASTRO"			
lun 6 mai	Salade de maïs aux poivrons					X							X		
	Salade de betteraves rouges					X							X		
	Quiche au fromage														
	Salade verte														
	Yaourt arôme passion bio	X													
	Yaourt nature sucré bio	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
mar 7 mai	Bouchées azukis au curry	X	X								X				
	Boullghour bio aux courgettes fraîches bio et à la tomate		X												
	Tome bio d'Alsace	X													
	Edam BIO	X													
	Pomme bio														
	Banane bio														

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°20 - du 13 mai au 19 mai		Sans viande				VILLE DE MOLSHEIM - MAISON DES ELEVES "GASTRO"										
lun 13 mai	Salade batavia															
	Salade de radis roses rondelles					X							X			
	Cappelletti au fromage sauce tomate	X	X	X												
	Pomme bio															
	Kiwi bio															
	Vinaigrette maison					X							X			
	Emmental bio râpé	X														
mar 14 mai	Bouchée au pistou sauce aux herbes	X	X													
	Gratin de brocolis bio et pommes de terre bio	X	X													
	Rondelé nature	X														
	Petit fromage frais ail et fines herbes	X														
	Banane															
	Poire															
mer 15 mai	Légumes à croquer sauce fromage blanc	X														
	Oeufs durs bio sauce aurore	X	X	X												
	Pommes de terre rissolées															
	Compote pommes bio griottes maison															
jeu 16 mai	Merlu sauce aigre douce		X		X	X										
	Semoule bio et carottes bio fraîches		X													
	Munster AOC	X														
	Coulommiers	X														
	Tarte aux abricots	X	X	X		X										
ven 17 mai	Salade de courgettes aux olives et poivrons					X							X			
	Salade de concombre à la ciboulette					X							X			
	Fricassée de haricots rouges, maïs et poivrons sauce tomate		X													
	Gnocchis		X													
	Fromage blanc sucré Equitable	X														
	Fromages frais aux fruits	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°21 - du 20 mai au 26 mai		Sans viande										VILLE DE MOLSHEIM - MAISON DES ELEVES "GASTRO"			
mar 21 mai	Sauce colombo de lentilles corail bio au curcuma et lait de coco														
	Riz bio équitable aux petits légumes										X				
	Saint Môret	X													
	Fondu président	X													
	Compote pomme cassis coupelle														
	Compote de pommes coupelle														
mer 22 mai	Omelette fraîche bio			X											
	Purée de courgettes bio	X				X									
	Pont l'Evêque	X													
	Poire														
jeu 23 mai	Salade de carottes râpées bio					X							X		
	Salade de betteraves rouges bio au cerfeuil					X							X		
	Sauce bolognaise végétarienne		X							X	X				
	Spaghettis		X												
	Kiwi bio														
	Pomme bio														
	Emmental bio râpé	X													
ven 24 mai	Salade de concombres bio			X		X							X		
	Salade de céleri bio rémoulade			X		X					X		X		
	Poisson pané		X		X										
	Blé bio et piperade		X												