

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 5 mai au 11 mai		Standard VILLE DE MOLSHEIM													
lun 5 mai	Légumes couscous aux pois chiches (CAROTTES BIO fraîches, NAVETS BIO frais)		X								X		X		
	Semoule bio		X												
	Tome à la fleur de sureau bio	X													
	Pomme bio														
mar 6 mai	Salade de maïs aux poivrons					X							X		
	Quiche à la volaille	X	X	X											
	Salade verte														
	Compote POMME BIO rhubarbe à servir														
	Vinaigrette maison					X							X		
mer 7 mai	Tomate cerise														
	Hoki sauce niçoise		X		X										
	RIZ BIO équitable et AUBERGINES BIO façon moussaka														
	Crème dessert au chocolat bio	X													
ven 9 mai	Salade verte bio														
	Sauce bolognaise maison		X								X				
	Spaghettis bio		X												
	Kiwi bio														
	Vinaigrette maison					X							X		
	EMMENTAL BIO râpé	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°20 - du 12 mai au 18 mai		Standard VILLE DE MOLSHEIM													
lun 12 mai	Poisson pané		X		X										
	Citron														
	CAROTTES BIO fraîches Vichy														
	Munster bio	X													
	Poire BIO														
mar 13 mai	Radis														
	Cappelletti au fromage sauce tomate	X	X	X											
	Purée pomme fraise cassis coupelle BIO														
	EMMENTAL BIO râpé	X													
mer 14 mai	Salade de CELERI BIO rémoulade			X		X					X		X		
	Emincé de poulet alsacien sauce milanaise		X												
	BLE BIO aux petits légumes		X								X				
	Yaourt arôme passion bio	X													
jeu 15 mai	Kassler sauce moutarde	X	X			X							X		
	Rôti de dinde sauce moutarde	X	X			X							X		
	Purée de COURGETTES BIO fraîches														
	Saint moret BIO	X													
	Clafoutis chocolat cerises	X	X	X						X					
ven 16 mai	Salade de CONCOMBRES BIO à la ciboulette			X		X							X		
	Fricassée de BOEUF BIO sauce chasseur	X	X												
	Gnocchis		X												
	Flan vanille nappé caramel	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 19 mai au 25 mai		Standard VILLE DE MOLSHEIM													
lun 19 mai	Salade de courgettes aux olives et poivrons					X							X		
	EMINCE DE PORC BIO au jus		X												
	Emincé de dinde au jus		X												
	Penne bio		X	X											
	YAOURT NATURE BIO à servir et sucre	X													
mar 20 mai	Merlu blanc sauce aigre douce		X		X	X									
	POMMES DE TERRE BIO à la vapeur et EPINARDS BIO à la crème	X													
	Brie bio	X													
	Banane														
mer 21 mai	Boulettes de BOEUF BIO au jus		X												
	Polenta et CHOU-FLEUR BIO persillé	X													
	Tomme nature														
	Compote POMMES BIO griottes à servir														
jeu 22 mai	Piperade maison aux haricots rouges														
	RIZ BIO équitable														
	Cantal jeune	X													
	Pomme bio														
ven 23 mai	Salade coleslaw (CAROTTE et CHOU BLANC BIO)			X		X							X		
	Pilon/Emincé de poulet sauce américaine		X			X							X		
	Potatoes														
	Milk shake vanille fraise à servir	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°22 - du 26 mai au 1 juin		Standard VILLE DE MOLSHEIM													
lun 26 mai	Salade de carottes bio râpées à l'ananas					X							X		
	Sauce bolognaise végétarienne aux LENTILLES VERTES BIO										X				
	Spaghettis bio		X												
	Flan vanille	X													
	EMMENTAL BIO râpé	X													
mar 27 mai	Salade de concombres bio aux dés de brebis	X				X							X		
	Knacks														
	Knacks de volaille														
	Duo de HARICOTS VERTS BIO et haricots beurre	X													
	Tarte aux abricots	X	X	X		X									
mer 28 mai	Sauté/Emincé de veau à l'estragon		X								X				
	Purée (POMMES DE TERRE BIO) et TOMATES BIO au four		X							X					