

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		Sans viande				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 au fromage	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 végétarienne aux LENTILLES VERTES BIO										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		Sans viande				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			
	Duo de LENTILLES BELUGA BIO et LENTILLES CORAIL BIO					X										
	BLE BIO aux petits légumes		X								X					
	Yaourt arôme passion bio	X														
jeu 15 mai	Quenelle nature sauce paprika		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 haricots rouges, maïs et poivrons sauce tomate		X													
	Gnocchis		X													
	Flan vanille nappé caramél	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		Sans viande				VILLE DE MOLSHEIM										
lun 19 mai	Salade de courgettes aux olives et poivrons					X							X			
	Légumes méditerranéens aux poix chiches sauce tomate		X								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	Bouchée au pistou sauce aux herbes	X	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			
	Galette tex mex 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 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
Semaine n°22 - du 26 mai au 1 juin		Sans viande										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		
	Pané fromage épinards aux graines de courge	X	X												
	Duo de HARICOTS VERTS BIO et haricots beurre	X													
	Tarte aux abricots	X	X	X		X									
mer 28 mai	Omelette (OEUFS BIO) sauce piperade	X		X											
	Purée (POMMES DE TERRE BIO) et TOMATES BIO au four		X							X					