

# Allergènes contenus dans les plats servis

Affichage suivant le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information de consommateurs sur les allergènes

Date	Type	Plat	Arachide et produits à base d'arachide	Crustacés et produits à base de crustacés	Céleri et produits à base de Céleri	Céréales à base de Gluten	Fruits à coque - Amande - Noisette - Noix - Pistache	Graine de sésame et produits à base de Sésame	Lait et produits à base de lait	Lupin et produits à base de lupin	Moutarde et produits à base de moutarde	Mollusques et produits à base de Mollusques	Oeufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de Poissons	Soja et produits à base de Soja	Sulfites et produits à base de sulfites	
Lundi 6 mars 2023	Déjeuner	Haricot vert vinaigrette			T						P					P	
		Tarte épinards chèvre		T	T	P	T		P		T	T	P	T			
		Salade Carré frais								P		P					P
		Fruit Pain				P											
Mardi 7 mars 2023	Déjeuner	Salade									P					P	
		Cannelloni au bœuf				P			P				P				
		Fromage Fruit Pain				P			P								
Mercredi 8 mars 2023	Déjeuner	Salade composée									P					P	
		Burger de taureaux Aop			T	P	T	P	P		T	T	T	P	T	T	
		Fish and chips			T	P	T	P	P		T	T	T	P	T	T	
		Frites															
Jeudi 9 mars 2023	Déjeuner	Crumble au fruits rouges				P			P								
		Pain				P											
		Clafoutis aux fruits maison				P	T		P				P				
		Jus de fruit Yaourt à boire							P								
Vendredi 10 mars 2023	Déjeuner	Feuille de chêne									P					P	
		Sauté d'Agneau			T	P			P		T		T		T		
		Purée de panais			T					P							P
		Camembert à la coupe Aop							P								P
Vendredi 10 mars 2023	Déjeuner	Tarte aux pommes maison				P	T	T	P				T		T	T	
		Raspailou				P			P								
Vendredi 10 mars 2023	Déjeuner	Endives aux noix						P			P					P	
		Rouilles setoise		T	T						P	P	P	T		P	
		Semoule Comté				P			P					T			
		Fruit Pain				P											

La Communauté de Communes de Petite Camargue n'est pas en mesure de diffuser les allergènes autres que ceux à déclaration obligatoire. Toutes les crudités ou salades composées fabriquées dans nos cuisines centrales ne sont pas assaisonnées. L'assaisonnement est effectué sur chaque restaurant avec de la vinaigrette

maison composée d'huile, de sel, de vinaigre et de moutarde. Contenant les allergènes Moutarde, Anhydrides sulfureux et Sulfites. T = Trace d'allergènes P = Présence d'allergène