



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	Œufs 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 8 J a n v i e r 2 0 2 4	D	Salade iceberg									P					P
	J	Haut de cuisse rôti aux herbes														
	e	Haricots verts persillés			T				P							
	n	Fromage à tartiner							P							
Mardi 9 J a n v i e r 2 0 2 4	D	Endive aux noix						P			P					P
	J	Cordon bleu				P			P						P	
	e	Petit pois			T				P							
	n	Petit suisse sucré				P										
Mercredi 10 J a n v i e r 2 0 2 4	D	Potage de légumes maison			P				P							
	J	Ravioli ricotta épinard				P	T	T	P			P			T	
	e	Velouté aux fruits							P							
	n	Fruit de saison														
Jeudi 11 J a n v i e r 2 0 2 4	D	Gâteau au yaourt maison				P	T		P				P			
	J	Petit suisse aux fruits							P							
	e	Jus de fruit														
	n	Carottes râpées									P					P
Vendredi 12 J a n v i e r 2 0 2 4	D	Filet de lieu sauce citron		T	T	P			P		T	T	T	P	T	
	J	Eblv				P			P							
	e	Cantal entre deux							P							
	n	Compote														
Vendredi 12 J a n v i e r 2 0 2 4	D	Gros pain				P										
	J	Macédoine de légumes											P			
	e	Gardianne de taureau			T	P			T		T		T		T	P
	n	Riz de Camargue				P										
	D	Tome blanche							P							
	J	Fruit de saison														
	e	Gros pain				P										
	n															

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