

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 27 février	D j u e r	Salade verte											P			P	
		Saucisse de porc															
		Saucisse de volaille															
		Aligot								P							T
		Flaune								P				P			
20 mars	o u r	Madeleine				P	T		P				P		T		
		Jus de pomme															
		Yaourt à boire								P							
Mardi 28 février	D j u e r	Potage de légumes							P								
		Tarte au thon					T		T	P			P		T		
		Jeunes carottes persillées			T					P							
		Faïsselle au sucre								P							
		Salade d'orange															
20 mars	o u r	quatre quart maison							T				P				
		Jus de fruit															
		Yaourt nature sucré								T							
Mercredi 1 mars	D j u e r	Quiche au fromage					T	T	P				P				
		Fricasse de volaille															
		Poelee méridionale			T		T										
		Riz au lait maison				P				P				P			
		Pic N Croc				T				T							
20 mars	o u r	Fruit															
		Galette St Michel				T	T	T	T				T				
Jeudi 2 mars	D j u e r	Sucrine sauce blanche							P							P	
		Bourride à la catalane															
		Ebly				P				P							
		Crème catalane				T				P				P			
		Petit Lu							T	T				P			
20 mars	o u r	Compote															
		Chocolat chaud								T							
Vendredi 3 mars	D j u e r	Rosettes cornichons					T		T		P					P	
		Paté volaille															
		Bolognaise				T											
		Tomate et Pesto															
		PASTA PARTY				T								T		T	
20 mars	o u r	Rapé et parmesan															
		Tiramisu					T			T					T		
20 mars	o u r	Pain				T											
		Emmental								P							
20 mars	o u r	Fruit															

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