

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 mars 2023	D	Lentilles vinaigrette				P					P				P	P	
	j	Echine de porc façon charcutière		T	T	P			P		P	T	P	T	T	P	
	e	Escalope de dinde façon charcutière		T	T	P			P		P	T	P	T	T	P	
	u	Carottes des sables persillées							P								P
	r	Yaourt							P								
2023		Gros pain				P											
Mardi 28 mars 2023	D	Salade de jeunes pousses									P					P	
	j	Haut de cuisse de poulet aux herbes															
	e	Pepinettes au beurre				P			P			T					
	u	Comté							P								
	r	Liégeois à la vanille							P								
2023		Gros pain				P											
Mercredi 29 mars 2023	D	Salade Coleslaw							P		P		P			P	
	j	Pavé de saumon poché												P			
	e	Gratin de brocolis			T	P			P								
	u	Salade de fruit maison															
	r	Gros pain				P											
2023		Brownies maison				P	T	P				P					
Jeudi 30 mars 2023	D	Betterave mimosa									P					P	
	j	Sauté de bœuf à la St gilloise									P			P		P	
	e	Pommes de terre robe des champs															
	u	Fromage							P								
	r	Tarte bourdalou aux poires maison				P	P		P				P				
2023		Raspailou				P											
Vendredi 31 mars 2023	D	Feuille de chêne			T	P			P		P		P		T	P	
	j	Raviole au basilic															
	e	Sauce au pélarдон			T	P			P		T		T		T		
	u	Petit suisse sucré							P								
	r	Pêche au sirop															
2023		Gros 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