



Allergènes contenus dans les plats servis

Affichage suivant le decret 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	Cereales 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 13 mai 2024	D	Tartiflette et sa tartine				P	T	T	P				T	P		
	J	Brandade de morue		T	T	T	T		P		T	T	T	P		
	U	parmentière							P							
	N	Kiri bio							P							
Mardi 14 mai 2024	R	Pomme														
		Gros pain				P										
	D	Batavia et dès d'emmental							P		P					P
	J	Carbonade Flamande				P	T		P		P					
Mercredi 15 mai 2024	U	Jeunes carottes persillées							P							P
	N	Gaufre de bruxelles							P				P		P	
	R	Gros pain				P										
	D	Concombre en salade									P					P
Jeudi 16 mai 2024	J	Paella au poisson maison	P	T				T			T	P		P		P
	U	Manchego							P							
	N	Pastèque														
	R	Gros pain				P										
Vendredi 17 mai 2024	D	Compote														
	J	Croissant				P	T	T	P				P		T	
	U	Petit suisse sucré							P							
	N	Tomates mozzarella au basilic							P		P					P
Samedi 18 mai 2024	R	Spaghetti				P			P				T		T	
	D	Bolognaise				T										P
	J	Panna cotta à la vanille				T	T		P				T		T	
	U	Gros pain				P										
Dimanche 19 mai 2024	N	Salade d'épeautre aux pommes				P					P					P
	R	Œufs											P			
	D	à la florentine				P			P							P
	J	Yaourt des Fjord							P							
Mardi 20 mai 2024	U	Fraise à la croc							P							
	N	Raspailou				P										
	R															
	D															

La Communaute 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