

# 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 13 mars 2023	D j e u n e	Salade d'Epeautre				P					P					P	
		Aux pommes et oignons															
		Quenelles sauce Nantua		P	P	P	T			P				P	P	T	P
		Haricots plats								P							T
Mardi 14 mars 2023	D j e u n e	Cantal							P								
		Crème dessert chocolat							P							P	
		Pain				P											
		Friand au fromage				P	T			P				T		T	
Mercredi 15 mars 2023	D j e u n e	Blanquette de veau Aop				P										P	
		Printanière de légumes							P								
		Fruit															
		Pain				P											
Jeudi 16 mars 2023	D j e u n e	Velouté d'épinards							P								
		Omelette au fromage							P				P				
		Gratin courges patate douce								P							
		Pudding aux fruits confits				P				P				P		P	
Vendredi 17 mars 2023	D j e u n e	Carré de chocolat				T	T		P								
		Madeline															
		Jus de fruit															
		Pizza à la tomate maison				P		T	P		T		T	T			
Vendredi 17 mars 2023	D j e u n e	Roti de porc à la sauge				P		T	P		T		T		T	P	
		Roti de dinde à la sauge				P	T	T	P		T		T		T	P	
		Haricots beurres		T	P	P	T	T	P			T	T	T	T		
		St Paulin							P								
Vendredi 17 mars 2023	D j e u n e	Fruit															
		Pain				P											
		Choux Fleur vinaigrette			T							P					P
		Curry de Brebis			T	P				P		P		T	T	T	
Vendredi 17 mars 2023	D j e u n e	Gnocchi au beurre		T		P			P		P		T	T	T		
		Emmental à la coupe							P								
		Compote de pommes								P							
		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