



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 25 septembre 2023	D jeuner	Concombre à la fêta							P		P					P	
		Gardianne de taureau			T	P			T		T		T		T	P	
		Riz pilaf								P							
		Purée de fruit															
		Gros pain				P											
Mardi 26 septembre 2023	D jeuner	Pois chiches en vinaigrette				T					P				T	P	
		Saucisse grillée au thym															
		Saucisse de volaille grillée au thym															
		Ratatouille maison															
		Fourme d'Ambert								P							
Mercredi 27 septembre 2023	D jeuner	Salade carnaval									P					P	
		Filet de Muges aux petits légumes			P									P			
		Boulghour				P	T	T		P	T	T				T	
		Yaourt aux fruits								P							
		Gros pain				P											
Jeudi 28 septembre 2023	D jeuner	Fruit de saison															
		Marbré au chocolat				P	T		T				P				
		Petit suisse								P							
		Feuille de chêne										P					P
		Haut de cuisse de poulet															
Vendredi 29 septembre 2023	D jeuner	Salsifis à la tomate			T												
		Fromage à tartiner								P							
		Roulé au chocolat maison				P	P			P				P			
		Gros pain				P											
		Céleri à la tapenade			P							P					P
Samedi 30 septembre 2023	D jeuner	Brandade				P			P					P		P	
		Parmentière															
		Emmental								P							
		Fruit de saison															
		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