



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	Ceufs 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 1 a v r i l 2 0 2 4	D j e u n e r																
Mardi 2 a v r i l 2 0 2 4	D j e u n e r	Betteraves persillées									P					P	
		Gardianne de taureau			T	P				T		T		T		T	P
		Riz de camargue								P							
		Yaourt nature								P							
Mercredi 3 a v r i l 2 0 2 4	D j e u n e r	Bâtonnet de crudités									P		P			P	
		Steak haché															
		Purée de pomme de terre								P							P
		Velouté aux fruits								P							
Jeudi 4 a v r i l 2 0 2 4	D j e u n e r	Pomme au four maison							P								
		Gros pain				P			P								
		Marbré au chocolat				P		T		P				P			
		Petit suisse aux fruits								P							
Vendredi 5 a v r i l 2 0 2 4	D j e u n e r	Fruit de saison							P								
		Batavia									P						P
		Crousti' au fromage			T	P		T		P		T		P		T	
		Poêlée d'haricot vert			T					P							P
Vendredi 5 a v r i l 2 0 2 4	D j e u n e r	Fromage à tartiner							P								
		Donut sucré				P		T		P				T		T	
		Gros pain				P				P							
Vendredi 5 a v r i l 2 0 2 4	D j e u n e r	Tarte florentine		T	P	P		T	P		T	T	P		T		
		Poisson frais sauce citron		T	T	T			P		T	T	T	T	P	T	
		Ebly aux petits légumes			T	P				P							
		Cantal jeune								P							
Vendredi 5 a v r i l 2 0 2 4	D j e u n e r	Fruit de saison															
		Raspailou				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