

# 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 4 septembre 2023	D j e u n e r	Batavia									P					P	
		Haut de cuisse rôti aux herbes															
		Poêlée méridionale			T	T											
		Brie								P							
		Gâteau au chocolat maison Gros pain				P	P			P			P			T	
Mardi 5 septembre 2023	D j e u n e r	Melon charentais															
		Bœuf à la provençale			T	P			T		T		T		T		
		Pomme de terre grenaille								P							
		Tome grise															
		Pêche au sirop Gros pain				P											
Mercredi 6 septembre 2023	D j e u n e r	Coleslaw maison			P				P		P		P			P	
		Fish burger maison				P	T	P	T		P		P	P	T	P	
		Frites															
		Sorbet aux fruits	T			T	T		T				T		T	T	
		Gros pain				P											
Jeudi 7 septembre 2023	D j e u n e r	Pain + vache qui rit							P								
		Fruit de saison															
		Compote															
		Betteraves persillées										P					P
		Cappelletti aux épinards			T	P	T			P				T	T	T	
Vendredi 8 septembre 2023	D j e u n e r	Yaourt nature							P								
		Pastèque															
		Gros pain				P											
		Rosette cornichons beurre					T			P		P					P
		Jambon de dinde cornichons beurre								P		P					P
Vendredi 8 septembre 2023	D j e u n e r	Seiche à la sétoise									P	P	P			P	
		Riz de Camargue								P							
		Cantal								P							
		Raisin															
		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