Allergénes contenus dans les plats servis

Affichage suivant le decret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information de sconsommateurs sur les allergens

Date	Type	Plat	Arachide et produits a base d'arachide	Crustacés et produits à bas de crustacés	Céleri et produits à base de Céleri	Cereales à base de Gluten	Fruits a coque - Amande - Noisette - Noix - Pistache	Graine de sesame et produits à base de Sesame	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 porduits à base de Poissons	Soja et produits à base de Soja	Sulfites et produits a bes de sulfites
Lundi 5 février 2024	Déjeuner	Endive à l'emmental							P		P					P
		Nugget de blé et sauce			T	P			T				T	T	T	
		Poelée méridionnale														
		Mousse au chocolat							P						T	
		Gros pain				P										
	Dîner															
Mardi 6 février 2024	Déjeuner	Feuille de chêne									P					P
		Gardianne de taureau			T	P			T		T		T		T	P
		Pomme de terre grenaille														
		Fromage blanc nature							P							
		Purée de fruit														
		Raspaillou				P										
	Dîner															
Mercredi 7 février 2024	Déjeuner	Tarte potiron et kiri maison et mesclum				P	T	T	P		P		P		T	P
		Steak haché														
		Petit pois			T				P							P
		Ile flottante maison							P				P			
		Gros pain				P										
	Dîner	Fruit de saison														
		Bichoco				P			P				T		P	
		Yaourt à boire							P							
Jeudi 8 février 2024	Déjeuner	Chou fleur persillé			T						P					P
		Filet de lieu sauce fruit de mer		P	T	P			P		T	P	T	P	T	
		Boulghour				P	T	T	P	T	T				T	
		Cantal jeune							P							
		Fruit de saison														
		Gros pain				P										
	Dîner															
Vendredi 9 février 2024	Déjeuner	Samoussa au légumes et salade verte				P					P				P	P
		Emincé de dinde à l'ananas			T	P	T	T			T			P	P	P
		Riz cantonais		P	T	T	T		P		T	T	P	T	T	
		Yaourt aux fruits							P							
		Fruit au sirop														
		Gros pain				P										
	Dîner															

La Communauté de Comunes de Petite Camargue n'est pas en mesure de diffuser les allergenes autres que ceux à declaration 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'allergenes **P**= Presence d'allergne