



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'oeufs	Poissons et produits à base de Poissons	Soja et produits à base de Soja	Sulfites et produits à base de sulfites		
Lundi 6 mai 2024	D	Salade verte															P	
		Haut de cuisse de poulet																
		Purée de pomme de terre Comté								P								P
		Compote								P								
		Gros pain				P												
Mardi 7 mai 2024	D	Feuilleté au fromage				P	T		P				T			T		
		Filet de lieu aux petits légumes		T	P	T			P		T	T	T	P	T	P		
		Carottes en béchamel			T	P				P								
		Camembert								P								
		Fruit de saison							P									
		Gros pain				P												
Mercredi 8 mai 2024	D																	
Jeudi 9 mai 2024	D																	
Vendredi 10 mai 2024	D																	

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