

# Menus

La Communauté de Communes de Petite Camargue n'est pas en mesure de diffuser les allergènes autres que ceux à déclaration obligatoire

## Présence d'allergènes identifiés

Affichage suivant le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des 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	Cereales à base de Gluten	Fruits à 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 produits à base de Poissons	Soja et produits à base de Soja	Sulfites et produits à base de sulfites	
LUNDI 16-mai-22	Dejeuner	Salade verte		T	T	P			P		P	T	T	T		P	
		Escalope de dinde au thym			T	T			P		T	T	P	T	T		
	Goûter	Petit pois au jus							T								
		Velouté Nature et son muesli gros pain		T		P	T	T	T							T	
MARDI 17-mai-22	Dejeuner	Carottes rapées aux amandes grillées					P				P					P	
		Filet de colin safrané		T	T	P		T	P		T	T	T	P	T	P	
	Goûter	Semoule aux petits légumes			P	P			P								
		Dessert fondant au chocolat RASPAILLOU				P	T	T	P								
MERCREDI 18-mai-22	Dejeuner	Artichaut en vinaigrette									P					P	
		Moules marinière							P			P				P	
	Goûter	Frites				T			T								
		Mini sorbet gros pain		T		T	T	T	T				T	T	T	T	
JEUDI 19-mai-22	Dejeuner	Salade romaine															
		Estouffade de bœuf				P										P	
	Goûter	Et ses carottes			T	T			P		T		T				
		St paulin				P	P		P				P		T		
VENDREDI 20-mai-22	Dejeuner	Roulé au chocolat maison				P	P		P								
		gros pain				P											
	Goûter	Salade de pois chiches et lentilles à la grecque				P			P		P				P	P	
		Brouillade d'œufs											P				
Goûter	Courgettes en béchamel				P			P									
	Petit suisse sucré							P									
Goûter	Fraises à la croq																
	gros pain				P												

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 .