

# 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 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	Oufs 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 28-mars-22	Dejeuner	Betterave aux amandes grillées Cordon bleu Purée de courgette Yaourt nature au sucre Fruit de saison gros pain					P				P					P		
					T	P			P				T					
					T	T			P				T		T		T	
	Goûter						P											
MARDI 29-mars-22	Dejeuner	Salade de pois chiches féta Fagottini aux légumes grillés sauce aurore  Yaourt au citron Fruit de saison gros pain				T			P		P					P		
				T		P			P			T			T			
										P								
	Goûter						P											
MERCREDI 30-mars-22	Dejeuner	Feuilleté au fromage Steak haché de taureau Gratin de choux fleurs  Mousse de fraise au mascarpone gros pain					P	T		P			T		T			
					T	P				P								
	Goûter					T	T		P				P		T	T		
						P												
JEUDI 31-mars-22	Dejeuner	Salade Normande Veau à la normande Haricots beurre persillés Camembert Tarte aux pommes maison gros pain					P			P		P				P		
				T	T	P			P			T	P	T	T	T		
				T	P	P			P			T	T	T	T	T		
	Goûter				P	T	T		P				T		T	T		
					P													
VENDREDI 01-avr.-22	Dejeuner	Rillette de porc/Pâté de volaille Poisson frais sauce safrané Ebly Tome Fruit au sirop gros pain					P			P								
				T	T	P			P			T	T	P	T	P		
						P	T	T		P		T	T			T		
	Goûter				P				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 .