



# 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 2023	D e j e u n e r	Celeri remoulade			P				P		P		P			P	
		Risotto de la mer		P	T	T	T		T			P	T	P	T	P	
		Tome grise								P							
		Poire Gros pain				P											
Mardi 2123	D é j e u n e r	Mâche aux croustons				P	T	T	T		P				T	P	
		Parmentier du Gardian				P			P							P	
		St Morêt								P							
		Yaourt aux fruits Gros pain				P			P								
Mercredi 2223	D é j e u n e r	Demi Tielle		T	T	P			T			P	T	T			
		Emincé de cuisse de dinde aux herbes		T	T	P			P			T	P	T	T		
		Petit pois à la française			T					P							
		Tome de savoie Orange Gros pain				P				P							
Jeudi 2323	D é j e u n e r	Beignet aux pommes				P	T		T				P		T		
		Petit suisse							P								
		Jus de fruit															
		Mesclum au fromage								P		P					P
Vendredi 2423	D é j e u n e r	Raviloi bolognaise gratinée			P	P			P				P				
		Fromage								P							
		Fruit															
		Gros pain				P											
Vendredi 2423	D é j e u n e r	Macedoine mayonnaise									P		P			P	
		Poisson sauce citron		T	T	T			P			T	T	P			
		Boulgour				P	T	T	P	T	T				T		
		Mousse chocolat								P						T	
Vendredi 2423	D é j e u n e r	Gros pain				P											

La Communauté de Comunes 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