



# 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	Ceufs 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 1 juillet 2024	D	Batavia									P					P
	J	Omelette							P				P			
	U	Ratatouille			T	T										
	N	Liegeois							P							
E	Gros pain					P										
Mardi 2 juillet 2024	D	Céleri à la tapenade			P						P					P
	J	Sauté de taureau à la provencale			T	P			T		T		T		T	
	U	Pomme de terre grenaille														
	N	Yaourt nature							P							
E	Fruit de saison															
R	Gros pain					P										
Mercredi 3 juillet 2024	D	Buffet d'entrée									P					P
	J	Rôti froid														
	U	Pilon de poulet														
	N	Flan de courgettes et chips							P				P			P
E	Plateaux de fromages							P								
R	Glace	T				P	T	P						P		
R	Gros pain					P										
Jeudi 4 juillet 2024	D	Salade carnavaul							P		P					P
	J	Poissonnette croustillante aux céréales			T	P			P			T	P	P	T	
	U	Pomme noisette														
	N	Fromage							P							
E	Compote															
R	Gros pain					P										
Vendredi 5 juillet 2024	D	Salade nicoise			T						P		P	P		P
	J	Marmite du pêcheur		P					P			P		P		P
	U	Ebly							P							
	N	Cantal							P							
E	Fruit de saison															
R	Gros pain					P										

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