



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	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 17 Juin 2024	D	Batavia									P					P	
	J	Filet de lieu sauce citron		T	T	T			P		T	T	T	P	T		
	J	Purée de pomme de terre							P								P
	J	Emmental							P								
	J	Fruit de saison															
Mardi 18 Juin 2024	D	Tartinade de thon							P							P	
	J	Escalope de dinde à la moutarde			T	P			P		P		T		T	P	
	J	Boullghour aux petits légumes			T	P	T	T	P	T	T				T		
	J	Crème dessert au chocolat					T		P								
	J	Gros pain				P											
Mercredi 19 Juin 2024	D	Melon															
	J	Lasagne aux légumes				P			P		T		T		T	P	
	J	Sorbet aux fruits	T				T		T				T		T		
	J	Gros pain				P											
	J	Fruit de saison							P								
Jeudi 20 Juin 2024	D	Salade verte ,radis et fêta							P		P		P				P
	J	Sauté d'agneau			T	P			P		T		T		T		
	J	Carottes persillées			T				P								T
	J	Compote et biscuit				P	T	T	P				T		P		
	J	Gros pain				P											
Vendredi 21 Juin 2024	D	Flan de courgettes maison			T	T			P				P				
	J	Boulettes de bœuf à la tomate				P											P
	J	Semoule				P											
	J	Tome							P						T		
	J	Fruit de saison							P								
2024	J	Gros pain				P											
	J																
	J																
	J																
	J																

La Communauté de Communes de Petite Camargue n'est pas en mesure de diriger 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