



# Allergènes contenus dans les plats servis

Affichage suivant le decret 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	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	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 3 J u i n 2 0 2 4	D e j u n e r	Feuille de chêne															P	
		Gardianne de taureau			T	P			T		T		T		T		P	
		et ses jeunes carottes			T					P								P
		Gouda Donuts sucré Gros pain				P	T		P					T		T		
Mardi 4 J u i n 2 0 2 4	D e j u n e r	Salade de lentilles aux oignons et à la féta							P		P						P	
		Capelletti sauce tomate et basilic gratiné			T	P	T	T	P		T		P		T			
		Yaourt à la vanille Fruit de saison Gros pain								P								
Mercredi 5 J u i n 2 0 2 4	D e j u n e r	Pain au thon maison				P	T		P				P	P				
		Œufs brouillés				P			P				P					
		Epinards à la béchamel Comté Fruit de saison Gros pain				P			P									P
		Compote Yaourt à boire Gâteau au yaourt maison								P								
Jeudi 6 J u i n 2 0 2 4	D e j u n e r	Salade de pois chiches									P		P				P	
		Saucisse de brebis Saucisse de volaille Ratatouille maison Kiri Fruit de saison Raspailou							P									P
Vendredi 7 J u i n 2 0 2 4	D e j u n e r	Concombre sauce ciboulette							P									
		Poisson frais sauce fruit de mer	P	T	P				P			P	T	P	T		P	
		Riz safrané Yaourt nature Purée de fruit Gros pain			T				T	P		T						
							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