

















INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14
SOUPE														
POIS CHICHE					X									
TOMATE														
OIGNON														
AIL														
CUMIN									X					
CURRY														
GNOCCHI														
GNOCCHI	X													
FROMAGE RAPE							X							
CREME FRAICHE							X							
EPINARD														
PESTO					X		X							

1 : Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales

2 : Crustacés et produits à base de crustacés.

3 : Œufs et produits à base d'œufs.

4 : Poissons et produits à base de poissons

5 : Arachides et produits à base d'arachides.

6 : Soja et produits à base de soja

7 : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

8 : Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.

9 : Céleri et produits à base de céleri.

10 : Moutarde et produits à base de moutarde.

11 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12 : Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L)

13 : Lupin et produits à base de lupin.















14 : Mollusques et produits à base de mollusques.



INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....	 1	 2	 3	 4	 5	 6	 7	 8	 9	 10	 11	 12	 13	 14
GATEAU A LA CAROTTE														
FARINE	X													
SUCRE														
CAROTTE														
NOIX								X						
HUILE TOURNESOL														
CANNELLE														
MUSCADE														
RAISIN SEC														
OEUFS			X											

1: Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales

2: Crustacés et produits à base de crustacés.

3: Œufs et produits à base d'œufs.

4: Poissons et produits à base de poissons

5: Arachides et produits à base d'arachides.

6: Soja et produits à base de soja

7: Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

8: Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.

9: Céleri et produits à base de céleri.

10: Moutarde et produits à base de moutarde.

11: Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12: Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L)

13: Lupin et produits à base de lupin.

14: Mollusques et produits à base de mollusques.