

INFORMATION SUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES



Cher convive,

Votre restaurant vous propose un service complémentaire ⁽¹⁾ : si vous êtes allergique ou intolérant, **nous vous invitons à prendre contact avec le responsable de votre restaurant** afin de pouvoir commander un repas qui vous correspond.

LISTE DES ALLERGÈNES RÉGLEMENTAIRES ⁽²⁾ [IMPORTANT]

Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

Crustacés et produits à base de crustacés

Oeufs et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

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

Fruits à coque

(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland ainsi que les produits à base de ces fruits)

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques

Le goût d'agir pour l'avenir

(1) Dispositif prévu en référence à l'article R412-15 du code de la consommation.

(2) Règlement n°1169/2011 européen concernant l'information aux consommateurs.