

INFORMATIONS ALLERGIES

Conformément à la Réglementation Européenne N° 11/692011, pour le menu du jour que nous proposons, nous tenons à la disposition des consommateurs une liste reprenant les allergènes des 14 principaux groupes d'allergènes.

Les chiffres 1, 2, 3, ... signalent la présence ou la possibilité de présence d'un ou plusieurs allergène(s) dans le menu du jour. Etant donné que les 2^{ème} et 3^{ème} choix de menus dépendent en partie des repas précédents qui ont été conservés et des stocks, il n'est pas possible de déterminer les allergènes à l'avance lors de l'élaboration des menus pour le mois.

Dans ce cas, le cuisinier reste à votre disposition pour vous renseigner le jour même.

Nous vous remercions d'avance de votre compréhension.

Les 14 principaux allergènes :

1 : Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.

2 : Céleri et produits à base de céleri.

3 : Crustacés et produits à base de crustacés.

4 : Lupin et produits à base de lupin.

5 : Sésame et produits contenant du sésame.

6 : Poisson et produits à base de poisson.

7 : Moutarde et produits à base de moutarde.

8 : Cacahuètes (arachides) et produits à base de cacahuètes.

9 : Lait et produits à base de lait (lactose inclus).

10 : Dioxyde de soufre et sulfites.

11 : Soja et produits à base de soja.

12 : Noix et produits à base de noix.

13 : Œufs et produits à base d'œufs.

14 : Mollusques et produits à base de mollusques.

Pour information :

Les allergènes présents dans le « Salad Bar » sont :

Choux rouges : 1,2,3,4,5,6,7,9,11,13,14 // Taboulé : 1,2,3,6,7,9,13,14

Vinaigrette : 5,7,9,10 // Mayonnaise : 7,13 // Ketchup : 2

Les allergènes présents dans les desserts sont :

Biscuit : 1,2,4,5,8,9,10,11,12,13 // Lacté : 9,11 // Fruit : /