



SYNTHÈSE ALLERGENES : OP Gourmande

Informations importantes

Les informations disponibles dans cette synthèse ont été mises à jour à la date indiquée ci-dessous.

Elles concernent les produits permanents disponibles dans les restaurants, issus de fournisseurs référencés.

Ces informations concernent les 14 principaux ingrédients allergènes recensés par le règlement (UE) n°1169/2011 : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait (et produits à base de lait, y compris lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland), céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre (en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués), lupin, mollusques, et tous leurs produits dérivés.

Ces informations ont été établies à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits résultants des ingrédients volontairement incorporés.

Cependant, pour chaque produit identifié dans ce tableau, outre la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

	GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
PLATS														
Cheddar burger lover														
Cheddar burger lover veggie														
DESSERT														
HIPPO Banana														
Cette information ne tient pas compte des éventuelles contaminations croisées survenues chez nos fournisseurs et lors de l'élaboration des recettes dans notre restaurant.														