

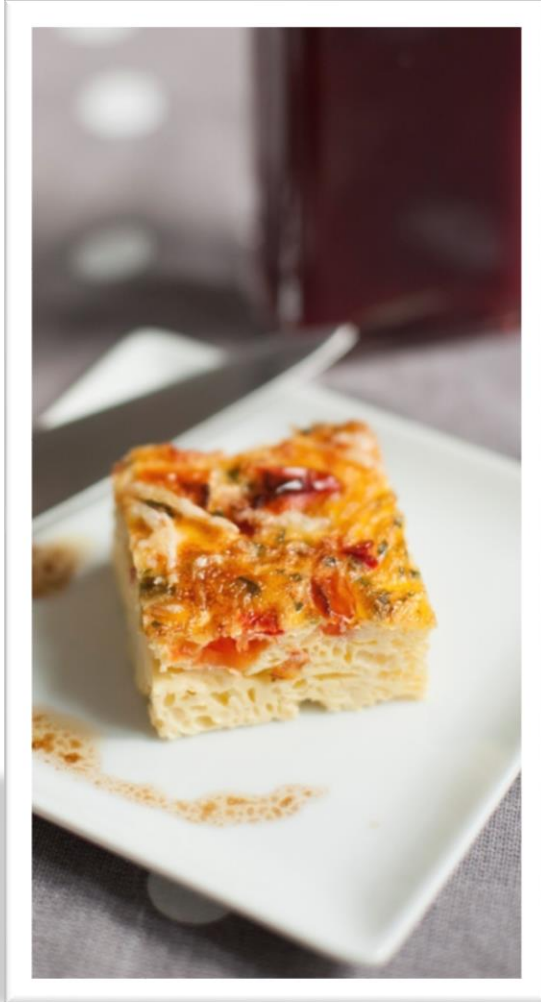
Nos informations sur les allergènes concernent **exclusivement**
les 14 allergènes majeurs
que nous avons **introduits volontairement** dans nos préparations.

Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines où toutes
ou une partie de ces substances allergènes sont présentes.

Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure
la **contamination croisée accidentelle** entre préparations.

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées
par nos fournisseurs sur leurs propres produits
à la **date d'émission du présent document.**

Liste des 14 allergènes concernés



1. **Lait** et produits à base de lait (y compris lactose)
2. Céréales contenant du **gluten** et produits à base de ces céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...)
3. **Œufs** et produits à base d'œufs
4. **Poissons** et produits à base de poissons
5. Anhydride sulfureux et **sulfites**
6. **Fruits à coque**
(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia et produits à base de ces fruits)
7. **Crustacés** et produits à base de crustacés
8. **Mollusques** et produits à base de mollusques
9. **Céleri** et produits à base de céleri
10. **Soja** et produits à base de soja
11. **Arachides** et produits à base d'arachides
12. **Moutarde** et produits à base de moutarde
13. Graines de **sésame** et produits à base de graines de sésame
14. **Lupin** et produits à base de lupin