

# LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS\*

QUI PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS DANS NOS PRÉPARATIONS. N'HÉSITEZ PAS À VOUS ADRESSER AU CHEF!



## CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)  
et produits à base de ces céréales



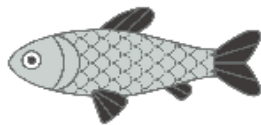
## CRUSTACÉS

et produits à base de crustacés



## OEUFS

et produits à base d'œufs



## POISSONS

et produits à base de poissons



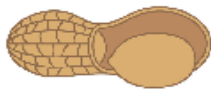
## SOJA

et produits à base de soja



## GRAINES DE SÉSAME

et produits à base de graines de sésame



## ARACHIDES

et produits à base d'arachides



## MOLLUSQUES

et produits à base de mollusques



## MOUTARDE

et produits à base de moutarde



## LUPIN

et produits à base de lupin



## CÉLÉRI

et produits à base de céleri



## FRUITS À COQUES

(amandes, noisettes, noix, noix de cajou...)  
et produits à base de ces fruits



## ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES

en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>)



## LAIT

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



\* SELON LE RÉGLEMENT UE N° 1169/2011