

## ALLERGENES ALIMENTAIRES

Carotte râpée ou duo de carottes, betterave vinaigrette, chou blanc (et aux lardons), chou rouge, duo de choux, concombre vinaigrette, salade de tomates, salade de riz ou de pâte, salade verte : 3 et 5(t), utilisation d'une vinaigrette maison pour toutes les crudités et crudités dont la composition est la suivante : vinaigre de vin, moutarde, sel/poivre, eau et de l'huile de colza.

Tout ce qui est à base de produit laitier : féta, dés d'emmental, emmental râpé, fromage individuel, fromage à tartiner, les sauces des préparations chaudes (composées de crème liquide) tous les yaourts, petit suisse et fromage blanc, les gratins, les purées, le parmentier de poisson ou de viande, la lasagne bolognaise, la blanquette de veau, les flans aux légumes, la tartiflette, les feuilletés, les quiches, les pizzas, les entremets faits maison (flan au coco, petit pot de crème au chocolat, crème aux œufs vanille, riz et semoule au lait, la panna cotta, toutes les tartes aux fruits et desserts individuels (brownies, beignets, muffin pépites de chocolat, madeleine, divers pâtisseries) : 14

Fruits à coque : noix, noisette, amande, noix de cajou, pistache, cacahuète, pâtisseries et biscuits individuels, certaines glaces 1

Céleri, certaines poêlées (jardinière de légumes, julienne de légumes, macédoine de légumes,) : 2

Sauce à la moutarde et/ou à la moutarde à l'ancienne, mayonnaise (macédoine de légumes au thon ou surimi, vinaigrette, certaines charcuteries (salami, saucisses,), certains fonds pour les sauces : 3

On retrouve la graine de sésame dans certains biscuits industriels secs ou fourrés, certains gâteaux industriels et les mélanges d'épices : 4

Sulfites et anhydride sulfureux essentiellement dans le vinaigre blanc et de vin, certains légumes congelés, certains fruits séchés (abricot, coco et raisin), jus de citron en bouteille : 5

On peut retrouver le lupin dans la composition de certaines pâtisseries et gâteaux : 6

Mollusque, crustacé et poisson sont souvent retrouvés dans la composition des préparations à base de poisson (poisson pané, nem et sa sauce, certaines charcuteries, surimi) ainsi que dans le fumet de poisson (base de sauce pour poisson) : 7, 9 et 11

Le gluten est présent dans toutes les pâtisseries, les gâteaux, les biscuits, les entrées chaudes avec une base de pâte brisée ou feuilleté (pizza, quiche et autres friands), tous les fonds pour élaborer les sauces, les produits élaborés : 8

L'œuf se retrouve dans pas mal de préparations comme les pâtisseries, les gâteaux, les biscuits, la crème anglaise et pâtissière, la mayonnaise, le surimi, certaines charcuteries (pâtés de campagne, rilette,), tous les entremets classiques (crème aux œufs, riz et semoule au lait, crème brûlée,) : 10

Certaines glaces et barre glacées, les biscuits, les pâtisseries, les gâteaux, les nems et sa sauce ont dans leurs compositions de l'arachide : 12

Le soja se retrouve dans certaines pâtisseries, certains gâteaux, certains biscuits, dans les produits élaborés (steak et/ou viande hachée entre autres), dans certaines sauces et produits laitiers : 13