

## Cher convive,

Votre restaurant vous propose un service complémentaire<sup>(1)</sup> : si vous êtes allergique ou intolérant, nous vous invitons à prendre contact avec le responsable de votre restaurant afin de pouvoir commander un repas qui vous correspond.

### LISTE DES ALLERGÈNES RÉGLEMENTAIRES<sup>(2)</sup>

**IMPORTANT**

- 🍃 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) 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
- 🍃 Arachides et produits à base d'arachides
- 🍃 Soja et produits à base de soja
- 🍃 Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- 🍃 Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland ainsi que les produits à base de ces fruits)
- 🍃 Céleri et produits à base de céleri
- 🍃 Moutarde et produits à base de moutarde
- 🍃 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 🍃 Anhydride sulfureux et sulfites
- 🍃 Lupin et produits à base de lupin
- 🍃 Mollusques et produits à base de mollusques

(1) Dispositif prévu en référence à l'article R. 112-14 du décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

(2) Règlement n°1169/2011 européen concernant l'information aux consommateurs.