

RESTAURANT

Inter-Administratif

Afin de prévenir les risques liés à des allergies alimentaires

Nous vous informons que :

Les plats et préparations que nous proposons sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

- **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 ;
- **Œufs** et produits à base d'œufs ;
- **Poissons** et produits à base de poissons ;
- **Arachides** et produits à base d'arachide ;
- **Soja** et produits à base de soja ;
- **Lait** et produits à base de lait (y compris de lactose) ;
- **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et 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 en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l** (exprimés en SO₂) ;
- **Lupin** et produits à base de lupin ;
- **Mollusques** et produits à base de mollusques.

Notre équipe de cuisine reste à votre disposition pour toute information complémentaire dont vous pourriez avoir besoin.