

Une ligne par plat, sauces et garnitures comprises. Cochez chaque allergène utilisé dans la recette, d'après les étiquettes des ingrédients. Les lignes en italique sont des exemples à remplacer.

Les 14 allergènes de l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011. Information écrite obligatoire pour les plats servis sur place (décret n° 2015-447). À refaire à chaque changement de recette, de carte ou de fournisseur.

# Traceo Allergies et intolérances alimentaires

Nos plats peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes ci-dessous. Si vous êtes allergique ou intolérant, dites-le avant de commander : nous vous indiquerons les plats qui en contiennent.

- |                                                                                           |                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Céréales contenant du gluten</b><br>(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, khorasan) | <b>2. Crustacés</b>                                                                                              |
| <b>3. Œufs</b>                                                                            | <b>4. Poissons</b>                                                                                               |
| <b>5. Arachides</b>                                                                       | <b>6. Soja</b>                                                                                                   |
| <b>7. Lait (y compris le lactose)</b>                                                     | <b>8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, de macadamia, pistaches)</b> |
| <b>9. Céleri</b>                                                                          | <b>10. Moutarde</b>                                                                                              |
| <b>11. Graines de sésame</b>                                                              | <b>12. Anhydride sulfureux et sulfites</b>                                                                       |
| <b>13. Lupin</b>                                                                          | <b>14. Mollusques</b>                                                                                            |

La liste écrite des allergènes présents dans chacun de nos plats est disponible :

☐ sur notre carte    ☐ au comptoir, sur simple demande    ☐ affichée à côté de cette affiche

Autre \_\_\_\_\_