

# ALLERGÈNES — Boulangerie & Pâtisserie

Règlement (UE) n°1169/2011 — signalez toute allergie avant la commande.

## FARINES & APPAREILS

GLU

### Céréales contenant du gluten

Exemples : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...

OEU

### Oufs

Exemples : œufs, ovoproduits...

LAI

### Lait

Exemples : lactose, beurre, crème, lait en poudre...

MOU

### Moutarde

Exemples : graines, condiments...

SUL

### Anhydride sulfureux & sulfites

Exemples : >10 mg/kg ou 10 mg/L

LUP

### Lupin

Exemples : farines, graines...

## NOIX, GRAINES & PÂTES

FRN

### Fruits à coque

Exemples : amande, noisette, noix, pistache, cajou...

SES

### Graines de sésame

Exemples : graines, huile, pâte...

ARA

### Arachides

Exemples : cacahuètes...

SOJ

### Soja

Exemples : farine/huile de soja, lécithine...

POI

### Poissons

Exemples : anchois (pizzas/feuilletés)...

CRU

### Crustacés

Exemples : crevette, crabe...

MOL

### Mollusques

Exemples : moule, calmar...

## CONDIMENTS & DIVERS

CEL

### Céleri

Exemples : branche, rave, sel...

### Note spécifique Boulangerie/Pâtisserie

Fabriqué dans un atelier utilisant quotidiennement farines, œufs, lait, fruits à coque et graines (dont sésame). Risque de traces possibles par contact des équipements et plans de travail. Demandez conseil à notre équipe.

Date : \_\_\_\_\_ Responsable : \_\_\_\_\_



Carte & infos allergies