

LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Une liste de 14 ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou réactions indésirables a été établie par la législation suisse. En cas d'allergie à l'un de ces produits, merci de vous annoncer auprès du gérant de votre restaurant.



Céréales contenant du gluten

Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorasan, blé vert, engrain, amidonnier et produits dérivés (ex : farine, semoule, couscous, boulgour, etc.)



Fruits à coque dure

Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan et du Brésil, pistaches, noix de macadamia et du Queensland et produits à dérivés (huile, massepain, poudre de cacao, chocolat)



Crustacés et produits à base de crustacés

Tous les scampis, homards, crabes et crevettes



Céleri et produits à base de céleri

Céleri rave ou en branches, poudre de céleri



Œufs et produits à base d'œufs



Moutarde

Toutes sortes de moutardes et produits à base de moutarde (grains, farine et poudre de moutarde)



Poissons et produits à base de poissons



Sésame

Graines de sésame et sésame sous forme de farine, huile et pâte (ex. tahini)



Arachides

Toutes les sortes d'arachides et produits à base d'arachides (également appelées cacahuètes, pois de terre ou noix du Cameroun, huile de cacahuète)



Sulfites et anhydride sulfureux

En concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO₂



Soja

Germes, graines et produits à base de soja



Lupins

Produits à base de lupins, farine de lupin, concentrés de protéines, son de lupin et concentrés de fibres alimentaires



Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Tous les laits de vache, chèvre, brebis et ses dérivés (poudre de lait, beurre, fromage, yogourt, lait condensé, petit lait)



Mollusques

Tous les coquillages, escargots, calamars, moules et krill