

















LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS

Au restaurant Le Saray, les personnes allergiques sont les bienvenus !

Parce que nous cuisinons des produits bruts (ni traités ni pré-cuisinés), la cuisine du restaurant Le Saray prépare chaque jour les plats servis à partir de denrées susceptibles de contenir des allergènes dont la liste vous est communiquée ci-dessous (conformément au décret 2015-447).

En cas d'allergie avérée, le restaurant Le Saray est en mesure de proposer des repas adaptés à votre demande.

-  **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'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, 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

