

Liste énumérant les substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances, ainsi que les origines des viandes des PCEA mises en vente par le restaurant **J'ADORE**.

Carte BISTROT proposée à partir du 09-NOV-2022



Désignation abrégée

Désignation abrégée	Céréales contenant du gluten ¹	Crustacés ²	Œufs ^{3*}	Poissons ⁴	Arachides ⁵	Soja ⁶	Lait ⁷	Fruits à coques ⁸	Céleri ⁹	Moutarde ¹⁰	Graines de sésame ¹¹	Anhydride sulfureux et sulfites ¹²	Lupin ¹³	Mollusques ¹⁴
Cappuccino de potimarron, espuma au fromage de chèvre							X							
Raviole à la ricotta							X							
Velouté du moment : harira fassia	X	X							X					
Rôti de porc Duroc <i>Origine Porc : Pic Saint-Loup, France</i>										X				
Pavé de cabillaud, risotto <i>Origine : Atlantique Nord-Est</i>			X			X								
Galette de blé garnie de crème de maïs et de légumes bio de saison							X							
Pommes Chanteclerc de Saint-Clément-de-Rivière façon tatin							X	X						
Le Bon & Gros Gâteau <i>Gâteau poire chocolat</i>	X		X											
Café gourmand <i>Madeleine</i>	X		X					X						
Bouchée apéritive <i>Croquants anis, fenouil, aromatiques</i>	X		X											
Tartare de bœuf <i>Origine : France</i> <i>Sauce Worcestershire</i>			X			X								

*Les œufs utilisés au Restaurant sont bio et proviennent des « Œufs de l'Hortus », installé à Vacquieres en Pic Saint-Loup

Un « X » dans l'une des colonnes indique que le plat comporte la substance ou le produit de la colonne correspondante, provoquant des allergies ou des intolérances.

Laure CAMUS, Gérante

Liste énumérant les substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances, ainsi que les origines des viandes des PCEA mises en vente par le restaurant **J'ADORE**.

Carte SIGNATURE proposée à partir du 10-NOV-2022



Désignation abrégée

Désignation abrégée	Céréales contenant du gluten ¹	Crustacés ²	Œufs ^{3*}	Poissons ⁴	Arachides ⁵	Soja ⁶	Lait ⁷	Fruits à coques ⁸	Céleri ⁹	Moutarde ¹⁰	Graines de sésame ¹¹	Anhydride sulfureux et sulfites ¹²	Lupin ¹³	Mollusques ¹⁴
Œuf bio servi parfait, poêlée de cèpes sauvages		X												
Magret de canard fumé maison tranché fin et foie gras, compotée d'échalotes sauce soja <i>Origine : Landes, France</i>					X									
Rôti de bœuf, croute de pistaches <i>Origine Bœuf Aubrac : Pic Saint-Loup, France</i>								X						
Côte sur l'échine ou Côte première de porc de race Duroc <i>Origine : Pic Saint-Loup, France</i>														
Filet de turbot de Méditerranée <i>Origine : FAO 37.1.2 Méditerranée, France</i>			X											
Dés de betterave et de patate douce rôties, tofu snacké, amandes et sésame torréfiés Pain de petit épeautre						X		X				X		
Moelleux gourmand à la châtaigne, crème pralinée	X						X	X						
Sphère de chocolat fourrée mousse chocolat praliné		X							X					

*Les œufs utilisés au Restaurant sont bio et proviennent des « Œufs de l'Hortus », installé à Vacquieres en Pic Saint-Loup

Un « X » dans l'une des colonnes indique que le plat comporte la substance ou le produit de la colonne correspondante, provoquant des allergies ou des intolérances.

Laure CAMUS, Gérante

Liste des allergènes

Selon règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9, 21, 44 et l'annexe II sur les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances.

Selon décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

La liste des allergènes est périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques.

Allergènes	Exclusions
¹Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.	<ul style="list-style-type: none"> • Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose. • Maltodextrines à base de blé. • Sirops de glucose à base d'orge. • Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
²Crustacés et produits à base de crustacés.	
³Œufs et produits à base d'œufs.	
⁴Poissons et produits à base de poissons.	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
⁵Arachides et produits à base d'arachide.	
⁶Soja et produits à base de soja.	<ul style="list-style-type: none"> • Huile et la graisse de soja entièrement raffinées. • Tocophérols mixtes naturels. • Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja. • Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
⁷Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).	<ul style="list-style-type: none"> • Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole. • Lactitol.
⁸Fruits à coques (amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de: cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland) et produits à base de ces fruits.	Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
⁹Céleri et produits à base de céleri.	
¹⁰Moutarde et produits à base de moutarde.	
¹¹Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	
¹²Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂).	
¹³Lupin et produits à base de lupin.	
¹⁴Mollusques et produits à base de mollusques.	