

fuchsia

cuisine de couleurs



INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
AVOCADO TOATS CLASSIQUE	■		■				■				■			
AVOCADO TOATS VEGAN	■													
AVOCADO DELUXE VEGGIE	■		■				■				■			
AVOCADO DELUXE BACON	■		■				■				■			
AVOCADO DELUXE SAUMON	■		■	■			■				■			
AVOCADO DELUXE VIP	■		■	■			■				■			
LES OEUFS	■		■				■				■			
Oeuf Bénédicte Bacon	■		■				■				■			
Oeuf Bénédicte Saumon	■		■	■			■				■			
Pancake Bacon	■		■				■				■			
PANCAKE VEGGIE	■		■				■				■			
PANCAKES SAUMON	■		■	■			■				■			
SALADE DU MOMENT	■		■				■	■			■			

1: Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
 2: Crustacés et produits à base de crustacés. Œufs et produits à base d'œufs.
 3: Poissons et produits à base de poissons.

5: Arachides et produits à base d'arachides.

6: Soja et produits à base de soja.

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

8: Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.

9: Céleri et produits à base de céleri.

10: Moutarde et produits à base de moutarde.

11: Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12: Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L).

13: Lupin et produits à base de lupin.

14: Mollusques et produits à base de mollusques. www.sanhy-formation.fr

fuchsia

cuisine de couleurs



INFORMATIONS DESTINEES AUX PERSONNES ALLERGIQUES

Réalisé à partir des matières premières intentionnellement mises en œuvre dans nos recettes.

Certains allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces dans l'ensemble de nos préparations.

Ce que nous vous proposons....	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
COOKIE	■		■				■							
BROWNIE	■		■		■		■							
GRANOLA BOWL	■				■		■	■						
PANCAKES PEANUT	■		■		■		■	■						
PANCAKE BANANE	■		■		■		■	■						
PANCAKES FRUITS ROUGES	■		■				■	■						

1: Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
 2: Crustacés et produits à base de crustacés. Œufs et produits à base d'œufs.
 3: Poissons et produits à base de poissons.

5: Arachides et produits à base d'arachides.
 6: Soja et produits à base de soja.
 7: Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
 8: Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.
 9: Céleri et produits à base de céleri.

10: Moutarde et produits à base de moutarde.
 11: Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
 12: Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L).
 13: Lupin et produits à base de lupin.
 14: Mollusques et produits à base de mollusques. www.sanhy-formation.fr