

TABLEAU DES 14 ALLERGENES PRESENTS DANS NOS PRODUITS

PRODUITS FINIS	GLUTEN*	LAIT	OEUFs	FRUITS A COQUES**	SESAME	SOJA	ARACHIDES	LUPIN	SULFITES***	MOUTARDE	CELERI	POISSONS	CRUSTACES	MOLLUSQUES
LES SALADES														
NICOISE			XX						XX	XX		XX		
CESAR	XX	XX	XX						XX	XX				
AVOCAT CREVETTES									XX	XX			XX	
OCEANE			XX						XX	XX		XX	XX	
LES PATES														
QUATRE FROMAGES	XX	XX				XX					XX			
SAUMON	XX	XX										XX		
FORESTIERE	XX	XX												
CARBONARA	XX	XX				XX					XX			
DRIMA PASTA	XX	XX				XX					XX			
LES PLATS														
ESCALOPE PANEE	XX		XX											
FISH AND CHIPS	XX	XX	XX							XX				
ESCALOPE NORMANDE		XX												
STEAK HACHE A CHEVAL			XX											
ESCALOPE MANAROLA		XX				XX					XX			
LES GRATINS														
DAUPHINOIS AUX LARDONS		XX				XX					XX			
DAUPHINOIS AU POULET		XX												
LES GRILLADES														
MERGUEZ A LA PROVENCALE		XX												
BROCHETTE DE POULET FACON DRIMA		XX												
VOIR LISTE DES ALLERGENES POUR LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES														

* Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ...

** Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de pecan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland

*** A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg / kg de produit finis

XX : présence d'allergène X: trace éventuelle d'allergène

TABLEAU DES 14 ALLERGENES PRESENTS DANS NOS PRODUITS

PRODUITS FINIS	GLUTEN*	LAIT	OEUF	FRUITS A COQUES**	SESAME	SOJA	ARACHIDES	LUPIN	SULFITES***	MOUTARDE	CELERI	POISSONS	CRUSTACES	MOLLUSQUES
POULET BRAISE														
MENU MALIN, SOLO, duo ou family avec sauces maison (voir allergènes) et garniture maison														
LES SAUCES MAISON :														
SAUCE NORMANDE		XX												
SAUCE ARABIATA														
SAUCE CURRY		XX												
SAUCE FROMAGERE		XX												
SAUCE BLANCHE		XX												
SAUCE VERTE	X	X				X			XX	XX	X			
SAUCE AU POIVRE		X												
SAUCE AMERICAINE			XX						XX	XX	XX			
LES BURGERS														
MAISONS :														
LE CITY	XX	XX	XX						XX	XX	XX			
MONTANA	XX	XX				X			XX	XX	X	X		
KENTUCKY	XX	XX												
BEACH RACLETTE	XX	XX	XX		XX	XX			XX	XX	XX			
CALIFORNIA	XX	XX			XX									
MODESTO	XX	XX			XX									
TACOMA	XX		XX		XX				XX	XX	XX			
BIG DRIMA GRILL	XX	XX	XX		XX				XX	XX				
CLASSIQUES														
CHEESE	XX	XX				X			XX	XX	XX	X		
BIG DRIMA	XX	XX	XX		XX					XX				
GIANT	XX	XX	XX			XX				XX	X	XX	X	
CHICKEN	XX	XX	XX						XX	XX				
FISH	XX	XX	XX							XX		XX		

* Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ...

** Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de pecan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland

*** A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg / kg de produit finis

XX : présence d'allergène X: trace éventuelle d'allergène

TABLEAU DES 14 ALLERGENES PRESENTS DANS NOS PRODUITS

PRODUITS FINIS	GLUTEN*	LAIT	OEUF	FRUITS A COQUES**	SESAME	SOJA	ARACHIDES	LUPIN	SULFITES***	MOUTARDE	CELERI	POISSONS	CRUSTACES	MOLLUSQUES
LES TACOS : les galettes sont à base de gluten et à base de produits laitiers, pour les garnitures, voir liste des allergènes														
VIANDES :														
MERGUEZ														
NUGGETS	XX													
TENDERS	XX													
ESCALOPE PANEE	XX													
CORDON BLEU	XX	XX				XX			XX					
JAMBON DE DINDE						XX					XX			
LARDONS						XX					XX			
POULET FUME		X				XX								
LES SANDWICHES MEDITERRANEENS														
LE BEEF	XX													
ESCALOPE	XX													
LE SUISSE ESCALOPE	XX	XX												
ESCALOPE DU CHEF	XX	XX												
DRIM KEFTA	XX	X												
DOUBLE SAVEUR	XX	XX	XX											
LES SAUCES														
ALGERIENNE			XX							X				
BARBECUE										X				
BIGGY BURGER			XX							XX				
BRAZIL										XX				
CLASSIC YELLOW										XX				
CHILI THAÏ										X				
HAMBURGER	XX		XX			XX				XX				
KETCHUP											XX			
MAYONNAISE			XX						XX	XX				
MOUTARDE	X	X				X			XX	XX		X		
SAMOURAÏ			XX							XX				
SAUCE SALADE									XX	XX				
SAUCE GIANT	XX	X	XX			XX				XX	X	XX	X	
FISH TO FISH		XX	XX							XX				

* Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ...

** Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de pecan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland

*** A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg / kg de produit finis

XX : présence d'allergène X: trace éventuelle d'allergène

TABLEAU DES 14 ALLERGENES PRESENTS DANS NOS PRODUITS

PRODUITS FINIS	GLUTEN*	LAIT	OEUFs	FRUITS A COQUES**	SESAMIE	SOJA	ARACHIDES	LUPIN	SULFITES***	MOUTARDE	CELERI	POISSONS	CRUSTACES	MOLLUSQUES
CUISINE ASIATIQUE														
RIZ KAO PAD LEGUMES OU POULET OU BŒUF OU CREVETTES			XX			XX	XX							
NOUILLES POULET OU LEGUMES	XX		XX			XX							XX	
CREVETTE TEMPURA	XX					XX							XX	
NEMS POULET	X				XX	XX						XX		
NEMS BOEUF		X	X		X					X			X	
NEMS CREVETTES	X	X	X		X				XX	X	X		XX	XX
LES PRODUITS AU WOK SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DU SOJA ET DU GLUTEN														
LES PIZZAS CONTIENNENT DU GLUTEN ET DU LAIT, POUR LES VIANDES ET LES SAUCES, VOIR LES AUTRES LISTES														
LES CREPES														
BASE DE LA CREPE	XX	XX	XX											
NUTELLA		XX		XX		XX								
CARAMEL BEURRE SALE		XX												
SPECULOOS	XX					XX								
LA PATISSERIE														
ECLAIR AU CHOCOLAT	XX	XX	XX											
CŒUR COULANT	XX	XX	XX			XX								
MILLE FEUILLES	XX	XX	X	X	X	XX	X					X		
TARTE TATIN	XX	XX	X	X		X								
TARTE CITRON	XX	XX	XX			XX								
TIRAMISU	XX	XX	XX											
RELIGIEUSE CHOCO	XX	XX	XX	X		XX						X		

* Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ...

** Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de pecan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland

*** A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg / kg de produit finis

XX : présence d'allergène X: trace éventuelle d'allergène

TABLEAU DES 14 ALLERGENES PRESENTS DANS NOS PRODUITS

PRODUITS FINIS	GLUTEN*	LAIT	OEUF	FRUITS A COQUES**	SESAME	SOJA	ARACHIDES	LUPIN	SULFITES***	MOUTARDE	CELERI	POISSONS	CRUSTACES	MOLLUSQUES

* Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ...
** Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de pecan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland
*** A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg / kg de produit finis

XX : présence d'allergène X: trace éventuelle d'allergène

ALLERGENES ALIMENTAIRES

Un allergène est une substance qui déclenche l'allergie, ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation dans le cas d'un allergène alimentaire.

Un consommateur souffrant d'une allergie alimentaire reconnue doit éviter de consommer des aliments contenant la substance susceptible de lui occasionner des troubles plus ou moins graves.

La fréquence des allergies alimentaires et leurs conséquences sur la santé ont amené les pouvoirs publics à instaurer des mesures d'information du consommateur.

Tout produit contenant des allergènes fait l'objet d'un étiquetage obligatoire.

LISTE DES ALLERGENES

Liste des allergènes	Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	.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
Crustacés et produits à base de crustacés	
Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisé comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
Œufs et produits à base d'oeufs	
Arachides et produits à base d'arachides	
Soja et produits à base de soja	.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.
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	.Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole .Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches) 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
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 10mg/l exprimés en SO2	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	

14 allergènes à affichage obligatoire

L'ETIQUETAGE DES INGREDIENTS ALLERGENES

L'ingrédient doit figurer sur l'étiquetage dans la liste des ingrédients de la denrée par **une référence claire au nom de l'allergène**.

Par exemple, si la recette d'une denrée met en œuvre de la lécithine issue de soja en tant qu'émulsifiant, celle-ci devra être mentionnée en tant que telle dans la liste des ingrédients : « émulsifiant : lécithine de soja », et non « émulsifiant : lécithine » ou « émulsifiant : E322 ».

Le règlement n°169/2011 concernant l'information, du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, d'application obligatoire depuis le 13 décembre 2014, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue. Ainsi, l'allergène pourra être inscrit en gras, en italique ou souligné. Pour les produits dispensés de liste des allergènes, l'étiquette doit porter la mention « contient » suivi du nom de l'allergène.

Pour les produits non préemballés, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 rappelle que l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur.

LA PRESENCE FORTUITE D'ALLERGENES

Les règles d'étiquetage ne concernent que les ingrédients volontairement par le fabricant dans la recette du produit.

La présence fortuite d'allergènes majeurs (contamination involontaire par contact avec d'autres produits sur la chaîne de fabrication, lors du stockage ou du transport n'est pas impossible.

En conséquence, les industriels de l'agroalimentaire doivent évaluer les risques de contaminations et tout mettre en œuvre pour les réduire.

Un étiquetage du type « peut contenir des traces de... » ou « susceptibles de contenir des... » ne constitue qu'un dernier recours dans le cas où il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite.

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information.

Pour tout renseignement complémentaire se reporter aux textes applicables.