



## ALLERGEN STATEMENT – FR

Le Pain Quotidien

Lu et approuvé le 26/09/2024, Navez Charles,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Navez Charles'.

# Le Pain Quotidien Allergen Statement

Le Pain Quotidien Belgium



Le Pain Quotidien prend très au sérieux les allergènes et nous mettons tout en œuvre pour ségréger et maîtriser le risque de la contamination croisée des allergènes dans nos restaurants. Néanmoins, étant donné que nous travaillons dans un espace ouvert, nous ne pouvons pas garantir que nos plats fraîchement préparés sont entièrement exempts d'allergènes. Pour cette raison, veuillez noter que nous utilisons les ingrédients suivants dans nos cuisines et qu'il existe toujours une possibilité de contamination croisée pour chacun d'entre eux :



## GLUTEN

le blé (comme l'épeautre ou le blé Khorasant), le seigle, l'orge, l'avoine ou leurs variétés hybrides.



## MOUTARDE



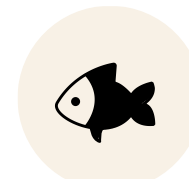
## SÉSAME



## LAIT



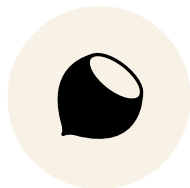
## CÉLERI



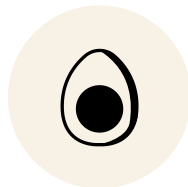
## POISSON



## SULFITE



## FRUITS À COQUE



## OEUFS



## SOJA

### Pas présents dans nos cuisines:



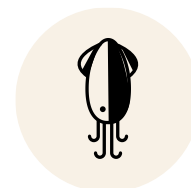
## LUPIN



## ARACHIDE



## CRUSTACÉS



## MOLLUSQUES

Les informations sur les allergènes fournies sont à employer comme un outil d'évaluation pour guider nos clients, avant de consommer un de nos plats, de sorte qu'ils aient l'occasion de sélectionner les articles qu'ils considèrent le plus appropriés à leur niveau de sensibilité personnel. Des informations complètes sur les allergènes de tous nos mets peuvent être demandées dans le magasin. Veuillez-vous adresser à notre manager.

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>PAINS (1/2)</b>														
Baguette	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain de blé 600gr / 2kg	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Petit pain levain	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Petit pain levain romarin	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Petit pain levain tomates séchées	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Petit pain au levain omega 3	Oui (blé, seigle, avoine)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*		
Pain de seigle aux grains germés	Oui (blé, seigle, orge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain chanvre-cannabis	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain Nordique	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épautre)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*		
Pain d'épautre	Oui (blé, seigle, épautre)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain de seigle	Oui (blé, malt, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.



PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>PAINS (2/2)</b>														
Pain sans gluten	*	*		*	*		Oui	*	Oui	*	*	*		
Pain complet	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain aux noix	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	Oui (noix)	*	*	*	*		
Pain Superseed	Oui (avoine)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*		
Sandwich	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Ciabatta	Oui (blé)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Flatbread nature	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	Oui	*	*	*		
Baguette multicéréales	Oui (blé, seigle, avoine, orge)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*		
Pain multicereales	Oui (blé, orge, seigle, avoine)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain multicereales raisins	Oui (blé, seigle, avoine)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>VIENNOISERIES</b>														
Croissant	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Pain au chocolat	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Croissant aux amandes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*		
Flute aux noix	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	Oui (noisette)	*	*	*	*		
Mini Brioche non-bio	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Brioche	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Cookie miel raisins-noix	Oui (blé, avoine)	Oui		*	Oui		*	Oui (noix)	*	*	*	*		
Cookie Triple Chocolate	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Tortillon	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Croissant vegan hibiscus	Oui (blé)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Choco chip cookie Manhattan	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Torsade chocolat	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Gosette aux pommes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Couque aux raisins	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Cinnamon roll	Oui (blé)	*		*	*		*	*	Oui	*	*	*		
Carré crème	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Swirl pistache	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (pistache)	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>PETIT-DÉJEUNER &amp; BRUNCH</b>														
Pancakes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Granola Parfait (Yaourt entier)	Oui (avoine)	Oui		*	*		*	Oui (cajou, amande)	*	*	*	*		
Granola Parfait (soja)	Oui (avoine)	*		*	*		*	Oui (cajou, amande)	Oui	*	*	*		
Salade de fruits	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Yaourt aux fruits (entier)	*	Oui		*	*		*	*	*	*	*	*		
Yaourt aux fruits (soja)	*	*		*	*		*	*	Oui	*	*	*		
Oeuf au plat	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Oeuf à la coque	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Oeufs brouillés Nature	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Oeufs brouillés saumon	Oui (blé, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	*	*		
Oeufs brouillés bacon	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Oeufs brouillés avocat	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Toast oeufs brouillés	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	Oui (cajou)	*	*	*	*		
Breakfast bowl	Oui (blé, seigle)	*		*	Oui		Oui	*	*	*	Oui	Oui		
Pain perdu	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Quinoa breakfast bowl	*	Oui		*	*		*	Oui	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>PETIT-DÉJEUNER &amp; BRUNCH</b>														
Assiette jambon & fromage	*	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	*		
Assiette saumon fumé	*	*		Oui	*		*	*	*	*	*	*		
Manhattan Breakfast	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épautre)	Oui		Oui	Oui		Oui	*	*	*	Oui	Oui		
Petit-déjeuner Le Pain Quotidien	Oui (blé, seigle)	Oui		*	(Oui avec oeuf)		*	*	*	*	*	*		
Brunch jambon & fromage	Oui (blé, avoine, seigle)	Oui		*	Oui		*	Oui (cajou, amande)	*	*	Oui	*		
Brunch Saumon Fumé	Oui (blé, avoine, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	Oui (cajou, amande)	*	*	*	*		
Premium brunch jambon & fromage	Oui (blé, avoine, seigle)	Oui		*	Oui		*	Oui (cajou, amande)	*	*	Oui	Oui		
Premium brunch saumon fumé	Oui (blé, avoine, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	Oui (cajou, amande)	*	*	*	Oui		
Croissant jambon-fromage	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Kids breakfast	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Kids pancakes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
<b>ATTENTION !!! BIEN PRENDRE EN COMPTE LE CHOIX DE VIENNOISERIE DU BRUNCH POUR LES ALLERGENES</b>														

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>TARTINES &amp; TOASTS</b>														
Toast Avocat - Nature	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Toast Avocat - Oeufs Brouillés	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Toast Avocat - Saumon fumé	Oui (blé, seigle)	*		Oui	*		*	*	*	*	*	*		
Toast avocat oeufs brouillés & saumon fumé	Oui (blé, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	*	*		
Tartine Saumon fumé	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
Toast Poulet Scarmozza	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui		
Croque Monsieur	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui		
Tartine Poulet & Courgette	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui		
Tartine houmous - thon	Oui (blé, seigle)	*		Oui	Oui		Oui	*	*	Oui	Oui	*		
Tartine jambon fromage	Oui (blé, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
Tartine Boeuf	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	*	*	*	*		
Gardener's Croque vegan	Oui (blé, seigle)	*		*	*		Oui	Oui (cajou)	*	*	Oui	Oui		
Tartine italienne	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	Oui (cajou)	*	*	*	*		
Houmous & grenade	Oui (blé, seigle)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	Oui		
Chuna tartine	Oui (blé)	*		*	*		Oui	*	*	Oui	Oui	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**



## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>FLATBREAD</b>														
Flatbread oeufs au plat	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Flatbread au levain avec purée d'haricots blancs	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	Oui	Oui	*	Oui		
Flatbread au levain avec purée d'haricots blancs - Avec jambon sec Serrano	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	Oui	Oui	*	Oui		
Flatbread au levain avec mozzarella	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	Oui	*	*	*		
Flatbread au levain avec mozzarella - Avec jambon sec Serrano	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	Oui	*	*	*		
<b>SIDES</b>														
Salade mixte	*	*		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui		
Side guacamole	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Side avocado	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Side houmous	Oui (blé, seigle)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*		
Side lard grillé	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Side quinoa taboulé	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUF	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>SALADES</b>														
Salade de chèvre	Oui (blé, avoine, seigle)	Oui		*	*		*	Oui (cajou, amande, noisettes)	*	*	Oui	Oui		
Salmon Quinoa	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épautre)	Oui		Oui	Oui		Oui	*	*	*	Oui	Oui		
Caesar	Oui (blé, orge, seigle) -> Croûtons	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
Salade d'algues	Oui (blé, orge, seigle)	*		Oui	*		Oui	*	Oui	*	Oui	Oui		
<b>QUICHES ET PLATS CHAUDS</b>														
Quiche Lorraine	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	Oui	Oui		
Quiche Feta - Épinards	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	Oui	Oui		
Quiche Potimarron, chevre & noix	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui	*	*	Oui	Oui		
Quiche saumon poireaux	Oui (blé)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	Oui		
Vegan Dressing	*	*		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui		
Kids lunch	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui (brownie)		*	*	Oui (brownie)	*	*	*		
Kids Lunch croque vegan + fruits	Oui (blé, seigle)	*		*	*		Oui	Oui (cajou)	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.



PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>SOUPES (À vérifier également sur étiquette de la soupe)</b>														
Soupe du jour	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	Oui	*	*		
<b>POT AU FEU</b>														
Pot-au-feu natur	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épeautre)	Oui		*	*		Oui	*	*	Oui	*	*		
Pot-au-feu quinoa	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épeautre)	Oui		*	*		Oui	*	*	Oui	*	*		
Pot-au-feu kip	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épeautre)	Oui		*	*		Oui	*	*	Oui	*	*		

## (\* ) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>DESSERTS 1/2</b>														
Tartelette Citron	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*		
Tartelette ovale crème patissière	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Tartelette Pomme-Cannelle	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*		
Tartelette Caramel	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (noisette)	*	*	*	*		
Brownie	*	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Merveilleux	*	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Pastel de Nata	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Gaufre de Liège	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Eclair	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Cheesecake	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Tarte au chocolat	*	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Bombe chocolat	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	Oui	*	*	*		
Vegan chia-choco muffin	Oui (blé)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Feuilleté aux pommes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.



PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUF	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>DESSERTS 2/2</b>														
Muffin myrtilles	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Muffin breakfast	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Moelleux vegan	Oui (blé, avoine)	*		*	*		*	Oui (amande)	Oui	*	*	*		
Tarte au riz	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*		
Crumble pomme cerise vegan	Oui (blé)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Cake Chocolat	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Cake Nature	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Cake Citron	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Carrot cake	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (noix)	*	*	*	*		
Tarte aux ananas	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	Oui	*	*	*		
Barre chocolat & avoine	Oui (avoine)	Oui		*	*		*	Oui (amandes, pistache)	*	*	*	*		
Crumble aux cerises	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*		
Cheesecake à la mangue	Oui (blé)	Oui		*	*		*	Oui (pistache)	*	*	*	*		
Tartelette meringue aux framboises	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	Oui	*	*	*		
Madeleine	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui	Oui	*	*	*		
Tarte aux pommes	Oui (blé)	Oui		*	*		*	Oui (amande)	Oui	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>BOISSONS CHAUDES</b>														
Espresso		*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Espresso Macchiato	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Café	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Cappuccino	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Latte Quotidien	Oui (épautre, blé, avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Latte Macchiato	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Matcha Latte	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Chai Latte	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Chocolat Chaud	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Thé à la menthe fraîche	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Thé (toutes les variétés)	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Ginger elixir	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Napolitain noir	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Napolitain lait	*	Oui		*	*		*	*	*	*	*	*		
Caramel latte machiato	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>BOISSONS FROIDES 1/2</b>														
Jus d'orange	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Jus de pomme	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Limonade citron	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Café glacé	(Oui si lait d'avoine)	(Oui si lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Iced Matcha Latte	Oui (si lait d'avoine)	Oui (si lait normal)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Iced Chai Latte	Oui (si lait d'avoine)	Oui (si lait normal)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Jus poire pomme épinards menthe	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Jus carotte curcuma orange gingembre	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Jus charbon actif et citron vert	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**

## (\* ) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>BOISSONS FROIDES 2/2</b>														
Eau plate		*		*			*	*	*	*	*	*		
Eau pétillante		*		*			*	*	*	*	*	*		
Thé glace		*		*			*	*	*	*	*	*		
Iced Latte	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*			*	(Oui si lait d'amande)	(Oui si lait soja)	*	*	*		
Iced Flat White	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*			*	(Oui si lait d'amande)	(Oui si lait soja)	*	*	*		
Passion fruit iced tea refresher		*		*			*	*	*	*	*	*		
Peach iced tea refresher		*		*			*	*	*	*	*	*		
Sea Salt caramel crème frappe	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*			*	(Oui si lait d'amande)	(Oui si lait soja)	*	*	*		
Chocolate cookie frappe	Oui (blé, si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	Oui (cookie)		*	(Oui si lait d'amande)	(Oui si lait soja)	*	*	*		
<b>ALCOHOLS</b>														
Oé Rosé		*		*			*	*	*	*	*	Oui		
Oé Blanc		*		*			*	*	*	*	*	Oui		
Oé Rouge		*		*			*	*	*	*	*	Oui		
Crémant		*		*			*	*	*	*	*	Oui		
Cidre		*		*			*	*	*	*	*	Oui		
Bellini		*		*			*	*	*	*	*	Oui		
Champagne		*		*			*	*	*	*	*	Oui		
Vedett extra white	Oui (blé, orge)	*		*			*	*	*	*	*	*		
Vedett Pilsner	Oui (blé, orge)	*		*			*	*	*	*	*	*		
Cristal 0%	Oui (blé, orge)	*		*			*	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.**



## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>FIN D'ANNEE PRODUITS</b>														
Gingerbreadboys	Oui (blé)	Oui		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain d'épices	Oui (seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Profiterole	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Tartelette noix de pécan	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (pécan, amande)	*	*	*	*		
Panna cotta tartelette	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Délice tiramisu	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (noisette, amande)	Oui	*	*	*		
Cougnou au sucre	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Cougnou aux raisins	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Pain de Noël	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (noisette, amande)	*	*	*	*		
Pain figues et abricots	Oui (blé, seigle, spelt, orge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Buche brownie chocolat	Oui (blé, orge)	Oui		*	Oui		*	Oui (noisette, amande)	Oui	*	*	*		
Galette des rois	Oui (blé, seigle, spelt, orge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Délice chocolat	Oui (blé, orge)	Oui		*	Oui		*	Oui (noisette, amande)	Oui	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>PLATEAUX CATERING</b>														
Plateau mini viennoiseries	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Plateau viennoiseries	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Plateau vegan viennoiseries	Oui (blé)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Plateau viennoiseries mixtes	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		*	Oui		*	Oui	Oui	*	*	*		
Plateau savoury croissant	Oui (blé, orge)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
Plateau mini croissants – oeufs brouillés	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Plateau granola parfait & salade de fruits	Oui (avoine)	Oui		*	*		*	Oui (amande, cajou)	*	*	*	*		
Plateau salade de fruits	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Plateau granola parfait	Oui (avoine)	Oui		*	*		*	Oui (amande, cajou)	*	*	*	*		
Salade Cesar	Oui (blé, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
Salade quinoa saumon	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épeautre)	Oui		Oui	Oui		Oui	*	*	*	Oui	Oui		
Salade quinoa	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épeautre)	Oui		*	Oui		Oui	*	*	*	Oui	Oui		
Salade chuna	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
Salade de thon	Oui (blé)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
Salade caprese	Oui (blé)	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.**

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>PLATEAUX CATERING</b>														
Vegetables & dips	*	Oui		*	*		Oui	Oui (Cajou, noix)	*	*	*	Oui		
Plateau fromages	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	Oui (noisette)	*	*	*	*		
Plateau jambon-fromage	Oui (seigle, blé)	Oui		*	*		Oui	Oui (noix)	Oui	*	*	Oui		
Plateau saumon fumé	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épautre)	Oui		Oui	*		Oui	*	*	*	*	*		
Plateau apero (crostini)	Oui (seigle, blé)	Oui		*	*		Oui	Oui (Cajou, noix)	*	*	*	Oui		
Pain surprise	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		Oui	*	*	*	Oui	*		
Pain surprise veggie	Oui (blé, orge, seigle)	*		*	*		Oui	*	*	*	Oui	*		
Pain surprise vegan	Oui (blé, orge, seigle)	*		*	*		Oui	*	*	*	Oui	*		
Plateau mini tartelettes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (noisette)	Oui	*	*	*		
Plateau tartelettes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande, noisette)	Oui	*	*	*		
Plateau cookies et muffins	Oui (blé, avoine)	Oui		*	Oui		*	Oui (noix)	*	*	*	*		
LPQ breakfast	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	*	*	*	*		
Gourmandises	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande, noix de pecan)	Oui	*	*	*		
Plateau pastel de nata	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Lunch 10 pax	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		Oui	Oui	*	*	Oui	Oui		
Plateau Madeleines	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui	Oui	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>PLATEAUX CATERING</b>														
Plateau tartines	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		Oui	Oui	*	*	Oui	Oui		
Plateau brioches	Oui (blé, orge)	Oui		Oui	Oui		Oui	Oui	*	*	Oui	Oui		
Plateau baguettes	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		Oui	Oui	*	*	Oui	Oui		
Plateau ciabatta	Oui (blé, orge)	Oui		Oui	Oui		Oui	Oui	*	*	Oui	Oui		
Plateau wraps	Oui (blé)	Oui		Oui	Oui		Oui	Oui	*	*	Oui	Oui		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**

## (\*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
<b>PLATEAUX CATERING VEGAN / VEGGIE</b>														
Plateau veggie tartines	Oui (seigle, blé, malt)	Oui		*	Oui		Oui	Oui (Cajou, noix)	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau veggie brioches	Oui (blé, malt)	Oui		*	Oui		Oui	Oui (Cajou, noix)	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau veggie baguettes	Oui (blé, malt, seigle)	Oui		*	Oui		Oui	Oui (Cajou, noix)	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau veggie ciabatta	Oui (blé, orge, malt)	Oui		*	Oui		Oui	Oui (Cajou, noix)	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau vegan tartines	Oui (seigle, blé)	*		*	*		Oui	Oui (Cajou, noix)	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau vegan baguettes	Oui (blé, malt, seigle)	*		*	*		Oui	Oui (Cajou, noix)	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau vegan ciabatta	Oui (blé, orge, malt)	*		*	*		Oui	Oui (Cajou, noix)	*	Oui	Oui	Oui		

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans une cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, CÉLERI, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqués avec un astérisque.

**Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posées sur les tables.**