

**ALLERGÈNES**

	<b>Produits ou plats contenant des allergènes</b>
<b>1- CÉRÉALES - GLUTEN</b>	LES CRÊPES de FROMENT LES PÂTISSERIES SUCRÉES LES PÂTISSERIES SALÉES LE PAIN "TRADITION" CERTAINES BIERES BRETONNES CERTAINS WHISKIES BRETONS LE BREIZH AGRUMES
<b>2- CRUSTACÉS</b>	"PORTE-MONNAIE BRETON": crabe SAUCE ARMORICAINE SOUPE de POISSON
<b>3- ŒUFS</b>	LES CREMES GLACÉES (pas les sorbets) TOUTES LES CRÊPES de SARRASIN et de FROMENT LES PÂTISSERIES SALÉES et SUCRÉES LA MAYONNAISE "MAISON"
<b>4- POISSONS</b>	"LA BRETONNE": Saumon d'Écosse SOUPE de POISSON
<b>5- ARACHIDES</b>	Nous n'utilisons pas ce produit dans notre cuisine <b>Certains gâteaux apéritifs peuvent en contenir</b>
<b>6- SOJA</b>	Nous n'utilisons pas ce produit
<b>7- LAIT</b>	LES GLACES (pas les sorbets) TOUTES NOS CRÊPES de SARRASIN et de FROMENT LES PÂTISSERIES SALÉES et SUCRÉES CERTAINES BOISSONS (chocolat chaud - Cacolac)
<b>8- FRUITS à COQUES</b>	NOIX - NOIX de COCO - AMANDES
<b>9- CÉLERI</b>	SEL DE CÉLERI servi avec le jus de tomate
<b>10- MOUTARDE</b>	VINAIGRETTE "MAISON" MAYONNAISE "MAISON" ANDOUILLE - ANDOUILLETTE - LANGOUILLE - CHIPOLA
<b>11- GRAINES de SÉSAME</b>	Nous n'utilisons pas ce produit.
<b>12- ANHYDRIDES SULFUREUX et SULFITES</b>	Entre 3 et 5 mg/l LES CIDRES et JUS de POMME LES VINS LES BIÈRES
<b>13- LUPIN</b>	Nous n'utilisons pas ce produit
<b>14- MOLLUSQUES</b>	"L'AUMÔNIÈRE de ST JACQUES" LA ST JACQUES à LA BRETONNE