ALLERGÈNE

SANDWICH	GLUTEN	OEUF	ARACHIDE	FRUITS À COQUE	SOJA	SÉSAME	LUPIN	SULFITES	MOUTARDE	CÉLERI	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	POISSONS
Ciccio Bello	●	●		●		●		●		●		●	
Bonne maman	●	●		●		●		●		●		●	
Club	●	●		●		●		●		●		●	
Américain	●			●		●				●		●	
Végétarien	●			●		●		●		●		●	
Rodéo	●	●		●		●		●		●		●	
Filet'O Fish	●	●		●		●		●		●		●	●
Magnifique	●	●		●		●		●		●		●	

www.thereseetdominique.be

ALLERGÈNE

		GLUTEN	OEUF	ARACHIDE	FRUITS À COQUE	SOJA	SÉSAME	LUPIN	SULFITES	MOUTARDE	CÉLERI	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS	POISSONS
SAUCES	Tartare	●	●						●					
	Cocktail	●	●						●					
	Tartare piquante	●	●						●					
	Mayonnaise	●	●											
DESSERT	Tiramisu	●	●											
	Fondant chocolat	●	●											
	Cookies	●	●						●					●
	Tartelettes	●	●		●				●					

www.thereseetdominique.be

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...

Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil,
noix de macadamia et noix du Queensland

La graine de lupin, broyée en farine, est souvent intégrée à la nourriture comme source de protéines supplémentaire.
Si vous êtes allergique à l'arachide, méfiez-vous aussi du lupin !
Jusqu'au début des années 90, le lupin ne se trouvait que dans...
les étables et était réservée à la seule alimentation du bétail.

On trouve des sulfites dans de nombreux aliments comme les poissons, crustacés, fruits secs, moutarde.
Ils sont aussi largement présents dans les boissons alcoolisées, en particulier les vins blancs et champagne,
ainsi que les bières et alcools forts.

Aliments et boissons qui contiennent souvent des sulfites :

- Fruits et légumes en conserve et congelés - Jus de fruits et de légumes - Garnitures et sirops aux fruits, confitures, gelées et autres conserves de fruits
- Fruits et légumes séchés, par exemple abricots, noix de coco, raisins secs et patate douce, Céréales, farine et fécule de maïs, craquelins et müesli
- Pommes de terre déshydratées, en purée, pelées et précoupées, incluant les frites, Pâtes, pulpe et purées de tomates
- Condiments, par exemple raifort, ketchup, moutarde, cornichons et relish - Vinaigre et vinaigre de vin
- Jus de citron et de lime embouteillés et concentrés de ces jus

L'arachide est présente dans une multitude d'aliments : huile végétale, friandises (nougats, pralines, barres chocolatées, etc.), pâtisseries, desserts préparés (y compris certains desserts lactés), plats cuisinés en conserve ou surgelés, sauces de salades, notamment asiatiques, charcuteries (saucisse de Francfort), ...