BONSIGNE
TRAITEUR BAS CARBONE

LES ALLERGÈNES

Mise à jour 24/12/2024

Chez **Bonsigne**, nous travaillons des produits de saison, frais et locaux, et réalisons nos recettes selon les arrivages de notre maraîcher.
En conséquence, nos menus sont finalisés au dernier moment et notre carte change constamment.
Il nous est donc impossible de lister exhaustivement les allergènes présents de chacune de nos bouchées, toutefois **nous nous engageons à vous fournir, lors de la livraison de votre commande, un tableau récapitulatif listant les allergènes présents dans votre repas**, portion par portion.

Nos repas étant **100% végétariens**, aucune trace de poissons, mollusques ou crustacés ne sera présente dans nos repas.

Voici la liste des allergènes susceptibles d'être retrouvés dans nos recettes :

- ☑ Céréales / gluten *(1)*
- ☑ Oeufs
- ☑ Arachides / cacahuètes
- ☑ Soja
- ☑ Lait
- ☑ Fruits à coque *(2)*
- ☑ Céleri
- ☑ Moutarde
- ☑ Graines de sésame
- ☐ Anhydride sulfureux et sulfites *(3)*
- ☑ Lupin

Nous nous engageons à informer nos clients sur les risques de contamination croisée et nous efforçons de garantir votre sécurité alimentaire. Toutefois, **nous ne pouvons nous porter garants de l'absence totale de traces d'allergènes dans nos plats et vous recommandons de prendre les précautions nécessaires** si vous êtes atteint(e) d'allergies graves.

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...
(2) Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, noix de macadamia et noix du Queensland.
(3) Uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10 mg / kg de produits finis.