TABLEAUX DE PRESENCE DES ALLERGENES

WOK D'ASIE SAINT EGREVE



LABORATOIRE D'HYGIENE LYONNAIS

46, Avenue Georges Pompidou 69003 Lyon 04 78 72 47 11 www.lhl.fr - lhl@lhl.fr

Sas au capital de 50.000 Euros - Rcs Lyon : 417 518 933 - N° de TVA : Fr 7941751893300037

Nom du produit (WOK)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Légumes crus : carottes, poivrons, poireaux, champignons de Paris, oignons, courgettes, champignons noirs, choux chinois, brocolis, pousses de Bambou.				iS					3)	е		ser	S	
Steak haché														
Escalope de poulet					X		X							
Faux filet				legal establish	*		^					Control (1)		
Brochette de crevettes					X		х						Х	
Cote d'agneau						and the same				(U_1252())				
Langoustine													X	
Crevettes													X	
Filet de panga					A COLOR		Selva.			SHE	R. Callery			X
Pâte de riz														
Calamar												X		

X : Présence de l'allergène

* : Trace de l'allergène

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

Nom du produit (WOK)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Seiche												Х		
Gambas													Х	
Moule												Х		
Poulet														
Bœuf														
Sauce curry					х					Х				
Sauce thai						х	х					X	Х	X
Sauce piquante										Х				
Sauce saté			1		x		Х							
Sauce aigre douce														
Sauce nature	х					X	X					X		
Sauce du chef	х					Х	Х	Property of	ND-ATT		1 (M			
										465				

A . Fresence de l'anerger

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

^{* :} Trace de l'allergène

Nom du produit (PLATS CHAUDS)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Bœuf au gingembre	X											Х		
Poulet sauce aigre douce														
Crevettes sauce piquante													X	
Cuisses de grenouilles sel et poivre														
Canard laqué	X					Х	X							
Pommes de terre sautées														
Crevettes sel et poivre													Х	
Légumes sautés	х											Х		
Nouilles sautées	Х	×				х						Х		
Riz curry		×												
Riz cantonais		X												
Brochette de poulet		х			х	Х	Х						Х	
Poulet sel et poivre	-													

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

^{*:} Trace de l'allergène

Nom du produit (PLATS CHAUDS)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Poulet champignons noirs	X						No.					х		
Bœuf aux oignons	x					х						Х		
Poulet croustillant		X												
Poissons sel et poivre		х												Х
Moules sautées												Х		
Bouchée au porc	х				*	*	Х				*		*	
Bouchée aux crevettes	х	*	*			*	х				*	*	X	X
Ravioli aux crevettes	х	*	*			*	х				*	*	Х	Х
Nem aux crevettes	x	*	*	*	*	*	х		х		*	*	Х	*
Nem au poulet	*	*	*	*		х	х			*			*	Х
Nem au porc	*	*	*	*		х	х			*			*	X
Samoussa au bœuf	х				x	х				Х				
Beignet de crevette	X												Х	

A . Fresence de l'anergene

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

^{* :} Trace de l'allergène

Nom du produit (PLATS CHAUDS)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Ailes de poulet panées (crispy d'aiguillettes de poulet)	х	*	*		*	*				•	*			
Ravioli au poulet	х	*				х	х					*		
Beignets de calamar	Х						9					X	*	*
Pince de surimi panée aromatisée au crabe	х	х				х							Х	Х
Nuggets de poulet	X	*	X			*				*	*			
Surimi panée arome noix de Saint Jacques		х				х								Х
Frites														
Batonnets de boeuf au fromage			х											
Apéro au fromage	х		X											
Gyoza (raviolis au poulet)	х	*	*			Х	Х					*		

A . Fresence de l'anergen

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

^{* :} Trace de l'allergène

Nom du produit (SAUCES)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Sauce nem														
Sauce sucrée piquante														
Sauce soja						х								
Sauce au piment		Sill Edwy Rodge												
Sauce aigre douce														
Sauce soja sucrée	X					х								
Sauce pommes frites		Х	Х	7.7.6					Х	X				
Mayonnaise allégée au fromage blanc		х	х											
Sauce barbecue	X													
Sauce salade									х	х				
Sauce salade miel moutarde	x	х								X				
Wasabi										Х				
Gingembre														

A. Fresence de l'aneigene

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

^{* :} Trace de l'allergène

Nom du produit (ENTREES)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Salade de soja						X								
Œufs durs		Х		Control of the Contro										
Rouleau de printemps						X								
Salade marco polo (salade de pâtes)	X	х	х		*	*				Х	*	*	Х	Х
Macédoine de légumes	*	X	*							Х	*	*	*	*
Salade de chou blanc, jambon fumé et comté		х	х							Х				
Salade de chou		X							Х	X				
Salade du chef		х								Х				
Mini brochettes de poulet Yakitori	X					х								
Filet de poulet rôti						- 1								
Salade d'algue							Х							
Crevettes roses													Х	
Surimi	X	X				X							X	X

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

^{* :} Trace de l'allergène

Nom du produit (ENTREES)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Maki (algue) thon	X													X
Maki (algue) surimi	X	X				х							х	Х
Maki (algue) fromage	X		X											
Maki (algue) concombre	х					Bandon and								
Maki (algue) saumon	X													Х
Maki (galette de riz) concombre	х													
Maki (galette de riz) surimi	х	х				х							X	X
Maki (galette de riz) fromage	х		х											
Maki (galette de riz) saumon	х													X
Sushi saumon	х													Х
Sushi crevettes	х												X	
Sushi radis	х													
Sushi tamago	X	Х	Х			х								

A . Tresence de l'anergene

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

^{* :} Trace de l'allergène

Nom du produit (DESSERTS)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Sauce dessert café			Х											
Sauce dessert fraise														
Sauce dessert chocolat		43			2									
Sauce dessert caramel														
Beignet aux pommes	X		fi											
Beignet aux bananes	х													
Craquant aux cacahouètes					х		х							
Mini gâteaux aux amandes	х	х	х		х									
Mandarine confite														
Gingembre confit														
Perle de coco	x	х	х			*	*				*		*	
Brie			х											
Salade de fruits, fruits au sirop														

A . I reserve de l'anergene

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

^{* :} Trace de l'allergène

Nom du produit (DESSERTS)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Glace vanille			X		*									
Glace chocolat		*	Х	*	*	Х								
Glace citron					•									
Glace framboise			*		*									
Glace menthe avec morceaux de chocolat			X		*	Х								
Glace noix de coco			Х		*									
Glace rhum raisin			X		*									
Glace caramel			Х		*									
Glace pistache			X		X									
Crème glacée café		*	х	*	*									
Petits fours	х	X	X	*	X	X	*		Х					
Mini crêpes moelleuses	х	Х	Х	×					7.5-2.75002.5					
Trios mini beignets aux 3 chocolats	X	X	X		X	X								

X : Présence de l'allergène

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

Nom du produit (DESSERTS)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Tarte au citron meringue / Tarte citron	X	X	X			*								
Éclair Vanille	Х	х	х		х	х								
Tartelettes cacao et mousse à la fraise	Х	X	X		x	х								
Tartelettes au citron	х	х	х		х	х								
Entremets à la crème de nougat	х	х	X		х	X								
Fondants au chocolat	х	х	х		х	Х								
Moelleux à la pistache et mousse à l'abricot	X	х	X		х	Х								
Moelleux à la noix de coco	х	х	х		х	Х								and the second
Croquant au chocolat et preparation gélifiée aux fruits de la passion	X	х	х		х	Х								
Brownie	х	х	Х	*	х	Х								
Perle de Coco Chocolat	X		X		х									
Perle de Coco	*		Х			Х	*					*	*	
Guimauve enrobée chocolat			X			X								

X : Présence de l'allergène

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

^{* :} Trace de l'allergène

Nom du produit (DESSERTS)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Brioche garnie de preparation mousseline et	X	X	X		*									
Cookies	х	х	*		*	х								
Mini muffins cacao aux pépites de chocolat fourées chocolat et noisettes	x	x	X		х	x	*							
Mini patisseries à la noix de coco		х	*		*	*								
Mini Rochers		X	*		*	Х								
Bande au Moka	х	Х	Х		Х	Х					and a co			
Bande à la crème fouettée	×	X	X		X	X								
Bande Entremets Opéra		х	х		х	Х								
Joconde Mangue Passion	X	х	X		X	*					-			
Caramel Poire	х	х	х		х	*								
Bande croquante 3 chocolats	X	X	X		*	X								
Tarte Clafoutis aux griottes	х	х	Х		*									
Tarte aux pommes	X	*	X	*	*									188

X : Présence de l'allergène

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

Nom du produit (DESSERTS)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Mousse saveur citron	*	*	X		*	*								
Mousse saveur citron vert	*	*	х		*	*								
Panna cotta	*	*	X		*	*								
Panna cotta Speculos	х	*	Х		*	*								
Crème Brûlée / Crème renversée	*	Х	*		*									
) q ()						
				3,64										

X : Présence de l'allergène

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

^{* :} Trace de l'allergène

Nom du produit (DESSERTS)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Mousse saveur citron	*	*	Х		*	*					-			
Mousse saveur citron vert	*	*	х		*	*								
Panna cotta	*	*	X		*	*								
Panna cotta Speculos	х	*	х		*	*								
Crème Brûlée / Crème renversée	*	X	*		*									

X : Présence de l'allergène

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

^{* :} Trace de l'allergène

Nom du produit (ENTREES - SALADES)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Calamars à la Romaine	X	*	*									X	*	*
Méli-Mélo aux 5 Légumes										Х	Х			
Cervelas sauce vinaigrette			Х			Х				Х				
Salade Penne Pesto au Grana Padano	х	х	х							Х				
Salade de torti saumon fume, concombre et ciboulette	х	Х	X							х				X
Salade façon Alaska	*	Х	Х	*	*	*	*		Х	Х	*	*		Х
Salade de museau à la lyonnaise										х				
Moule à la catalane	*	*	*		*	*			*	*	Х	Х	*	*
		-2: 1											K-E-S	

X : Présence de l'allergène

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

^{* :} Trace de l'allergène

Nom du produit (ENTREES - CHARCUTERIES)	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Mousse de canard au porto	Х		X											
Spianata Piccante			Х											
Pâté Croûte	X	х									Х			
Mortadelle			Х		х					Х				
Fuet Espagnol			*			*								
				1										
		No de pr												

X : Présence de l'allergène

Bien que nous ayons identifié la présence des allergènes dans chaque préparation que vous nous proposons, nous vous informons que la présence fortuite d'allergènes majeurs n'est pas impossible (contamination involontaire par contact avec d'autres produits dans le laboratoire de fabrication, lors du stockage ou du transport).

- (1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- (2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

^{* :} Trace de l'allergène