







Décret n°2015-447 en vigueur  
depuis le 1er juillet 2017

## TABLEAU DE PRESENCE DES 14 ALLERGENES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLERANCES

Cette information concernant les allergies et les intolérances est disponible dans votre restaurant Roadside et sur le site Internet <http://www.roadside.fr>  
Ce tableau recense les 14 ingrédients présents dans les produits de la carte des restaurants Roadside, selon l'annexe II du Règlement Européen N°1169/2011.  
Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leurs produits.  
La composition des produits peut se voir modifiée, c'est pourquoi nous vous invitons à consulter régulièrement ce tableau.  
Toutefois, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'ingrédients allergènes autres que ceux déjà signalés dans nos produits lors de la fabrication.

### PRECISIONS :

- 1) **Céréales contenant du Gluten** : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre et Kamut (à l'exception des sirops de glucose)
- 2) **Fruits à coque** : Amandes, Noisettes, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia ou du Queensland
- 3) **Sulfites** : à mentionner uniquement si la concentration d'anhydride sulfureux et des sulfites est supérieure à 10mg/KG ou 10mg/litre dans les plats servis

### PRODUITS SANS ALLERGENE :

**Nos légumes** : frites maison (cuites dans une huile de friture sans allergène), salade iceberg et roquette, pickles, oignons rouges, tomates, champignons, avocats, carottes, oignons caramélisés

**Nos viandes** : saucisse de volaille, poitrine fumée, steak

**Nos desserts** : compote à boire

**Nos boissons chaudes et froides** : espresso, americano, sirops à base de fruits, sodas, jus d'orange et de pomme, eau plate et pétillante

**Nos sauces** : relish, vinaigre blanc, beurre liquide, épices Roadside