UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

ALLERGENES À DECLARATION OBLIGATOIRE

Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits.
Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement.
Ce tableau est mis à jour le plus souvent possible, en fonction du renouvellement de notre carte.

Nom de l'établissement : RESTAURANT LEONIE PERPIGNAN

Allergène / ENTREES	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céléri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
LA PLANCHE CHARCUTERIE							✔							
LA PLANCHE FROMAGE					✔		✔							
LA PLANCHE MIXTE					✔		✔							
OEUF MAMIMOSA	✔		✔					✔						
LEGUMES DE SAISON														
GRAVELAX DE SAUMON				✔			✔	✔						
CHIFFONADE DE JAMBON DE PAYS														
PATE EN CROUTE FOIE GRAS	✔		✔				✔	✔	✔					
SALADE VEGETARIENNE										✔				
SALADE CAESAR	✔		✔		✔	✔	✔	✔		✔	✔			
SALADE DE SAUMON	✔			✔			✔			✔	✔			
SALADE AVEYRONNAISE	✔		✔				✔	✔		✔				
SALADE NICOISE	✔		✔	✔	✔		✔	✔	✔	✔				
VELOUTE DE SAISON							✔	✔	✔					

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

ALLERGENES À DECLARATION OBLIGATOIRE

Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits.
Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement.
Ce tableau est mis à jour le plus souvent possible, en fonction du renouvellement de notre carte.

Nom de l'établissement : RESTAURANT LEONIE PERPIGNAN

Allergène / Plats	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céléri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF	✔		✔				✔	✔	✔	✔				
POT AU FEU ET SES LEGUMES	✔								✔					
LASAGNES DE BOEUF SALADE VERTE	✔		✔				✔			✔		✔		
COUFIDOU DE BOEUF ECRASE DE POMME DE TERRE	✔						✔		✔			✔		
POISSON DU MARCHE	✔			✔										
LEGUMES DE SAISON FARCIS	✔		✔		✔		✔	✔						
TETE DE VEAU GRIBICHE ECRASE PDT	✔						✔		✔	✔				
PIECE DE BOEUF	✔													
LE TRADITIONNEL ROQUEFORT	✔						✔	✔			✔			
L'AVEYRONNAIS	✔						✔	✔			✔			
l'AUTHENTIQUE CHEVRE	✔						✔	✔			✔			
PIECE D'AGNEAU	✔													
ALIGOT SAUCISSE	✔						✔	✔						
COTE DE COCHON	✔													
FILET DE SAUMON	✔			✔										
ASSIETTE DE LEGUMES DE SAISON														
CAMEMBERT DE BREBIS CHARCUTERIE	✔						✔							
COUSTELLOU SAUCE BBQ	✔					✔	✔		✔	✔				
ECRASE PDT	✔						✔							
FRITES	✔													
ALIGOT	✔							✔						
SAUCE ROQUEFORT							✔							
SAUCE POIVRE							✔					✔		
SAUCE ECHALOTTE							✔					✔		
BRANDADE DE MORUE	✔	✔		✔			✔							

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

ALLERGENES À DECLARATION OBLIGATOIRE

Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits.
Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement.
Ce tableau est mis à jour le plus souvent possible, en fonction du renouvellement de notre carte.

Nom de l'établissement : RESTAURANT LEONIE PERPIGNAN

Allergène / Desserts	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céléri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
ASSIETTE DE FROMAGE					✔		✔							
LE FLAN CARAMEL	✔		✔				✔							
TARTE CITRON MERINGUEE	✔		✔				✔							
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	✔		✔		✔		✔	✔						
SALADE FRUITS FRAIS														
CAFE GOURMAND	✔		✔				✔	✔						
COUPE LEONIE	✔						✔	✔						
TARTE AUX FRUITS DE SAISON	✔		✔				✔	✔						
FRUITS ROUGE	✔						✔	✔						
CREME GLACEE NATURE	✔						✔	✔						
CREME GLACEE COULIS CHOCOLAT	✔						✔	✔						
CREME GLACEE COULIS CARAMEL	✔						✔	✔						
CREME GLACEE COULIS FRAISE	✔						✔	✔						