UMIH
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

Allergène / ENTREES	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céléri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
Farçous	✔		✔				✔							
Cromesqui d'aligot	✔		✔				✔	✔		✔				
Boite chaude "Goustal"	✔						✔	✔						
Plateau charcuterie							✔	✔						
Plateau fromage							✔	✔						
Plateau mixte	✔		✔				✔	✔						
Oeuf brouillés	✔		✔		✔		✔							
Rillette de saumon	✔		✔	✔			✔			✔		✔		
Tomate brousse							✔							
Chiffonnade de rôti	✔		✔				✔	✔						
Mousse roquefort	✔		✔				✔	✔						
La cocotte fumée	✔		✔		✔		✔	✔						
L'Aveyronnaise	✔		✔		✔		✔	✔						
La salade de saumon	✔		✔	✔	✔									

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

Allergène / Desserts	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céléri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
La profitérole	✔		✔				✔	✔						
Flan aux œufs caramel			✔				✔							
Mousse au chocolat			✔				✔							
Charlotte aux fruits	✔		✔				✔	✔						
Tarte du moment	✔		✔				✔	✔						
Café gourmand	✔		✔				✔	✔						
Fouace perdu	✔		✔				✔	✔						
Boule de glace			✔				✔	✔						
Café liégeois			✔				✔	✔						
Chocolat liégeois			✔				✔	✔						
Coupe Léonie	✔		✔				✔	✔						
Coupe Cévenole			✔				✔	✔						
Coupe Sergent	✔						✔	✔				✔		
Coupe de fraise														
Baba au rhum	✔		✔				✔							
Assiette de 3 fromages							✔							
Coupe fraise melba							✔							

UMIH
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

Plats \ Allergène	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céléri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusque
Pièce de boeuf cuite à la braise														
Pièce d'agneau														
Saucisse aligot	✔						✔							
Pintade rôtie														
Cassolette de ris d'agneau														
Notre haché d'Aubrac										✔				
Dos de cabillaud rôti				✔			✔	✔	✔			✔		
Tête de veau sauce gribiche			✔							✔				
Coufidou	✔													
Tartare			✔											
Aligot de l'Aubrac	✔						✔							
Sauce roquefort	✔						✔							
Sauce échalotte	✔						✔					✔		
Sauce fromagère	✔						✔			✔				
Jus d'agneau												✔		
Seiche		✔												
Aïoli			✔		✔		✔							
Mayonnaise			✔		✔		✔							
Lasagne	✔		✔				✔							