Le Pain Quotidien 26 mars 2025

ALLERGEN STATEMENT – FR

Le Pain Quotidien

FRANCE

Lu et approuvé le 20/3/2025, Navez Charles,

26/3/2025

Le Pain Quotidien Allergen Statement

Le Pain Quotidien FRANCE

Le Pain Quotidien prend très au sérieux les allergènes et nous mettons tout en œuvre pour ségréger et maîtriser le risque de la contamination croisée des allergènes dans nos restaurants. Néanmoins, étant donné que nous travaillons dans un espace ouvert, nous ne pouvons pas garantir que nos plats fraîchement préparés sont entièrement exempts d'allergènes. Pour cette raison, veuillez noter que nous utilisons les ingrédients suivants dans nos cuisines et **qu'il existe toujours une possibilité de contamination croisée** pour chacun d'entre eux :

GLUTEN

le blé (comme l'épeautre ou le blé Khorasant), le seigle, l'orge, l'avoine ou leurs variétés hybrides.

MOUTARDE

SÉSAME

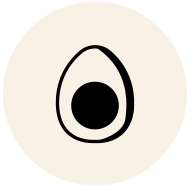
LAIT

CÉLÉRI

POISSON

SULFITE

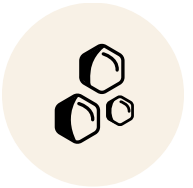
FRUITS À COQUE



OEUFS

SOJA

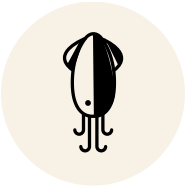
Pas présents dans nos cuisines:



LUPIN

ARACHIDE

CRUSTACÉS



MOLLUSQUES

Les informations sur les allergènes fournies sont à employer comme un outil d'évaluation pour guider nos clients, avant de consommer un de nos plats, de sorte qu'ils aient l'occasion de sélectionner les articles qu'ils considèrent le plus appropriés à leur niveau de sensibilité personnel. Des informations complètes sur les allergènes de tous nos mets peuvent être demandées dans le magasin. Veuillez-vous adresser à notre manager.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
PAINS (1/2)														
Baguette	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain de blé 600gr / 2kg	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Petit pain levain	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Petit pain levain romarin	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Petit pain levain tomates séchées	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain chanvre-cannabis	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain Nordique	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épautre)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*		
Pain d'épautre	Oui (blé,seigle, épautre)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain de seigle	Oui (blé,malt,seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain protéiné	Oui (blé, seigle, épautre)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Petit pain levain olives noires	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
PAINS (2/2)														
Pain sans gluten	*	*		*	*		Oui	*	Oui	*	*	*		
Pain complet	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain aux noix	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	Oui (noix)	*	*	*	*		
Pain Superseed	Oui (avoine)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*		
Sandwich	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Ciabatta	Oui (blé)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Flatbread nature	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	Oui	*	*	*		
Baguette multicéréales	Oui (blé, seigle, avoine, orge)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025 v2

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
VIENNOISERIES														
Croissant	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Pain au chocolat	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	**Oui**	*	*	*		
Croissant aux amandes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*		
Flute aux noix	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	Oui (noisette)	*	*	*	*		
Mini Brioche non-bio	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Brioche	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Cookie miel raisins-noix	Oui (blé, avoine)	Oui		*	Oui		*	Oui (noix)	*	*	*	*		
Cookie Triple Chocolate	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Tortillon	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Croissant vegan hibiscus	Oui (blé)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Choco chip cookie Manhattan	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Torsade chocolat	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	**Oui**	*	*	*		
Feuilleté aux pommes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Couque aux raisins	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Cinnamon roll	Oui (blé)	*		*	*		*	*	Oui	*	*	*		
Swirl pistache	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (pistache)	*	*	*	*		
Cruffin au chocolat	Oui (blé)	Oui		*	*		*	*	Oui	*	*	*		

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
PETIT-DÉJEUNER & BRUNCH														
Pancakes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Granola Parfait (Yaourt entier)	Oui (avoine)	Oui		*	*		*	Oui (cajou, amande)	*	*	*	*		
Granola Parfait (soja)	Oui (avoine)	*		*	*		*	Oui (cajou, amande)	Oui	*	*	*		
Salade de fruits	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Yaourt aux fruits (entier)	*	Oui		*	*		*	*	*	*	*	*		
Yaourt aux fruits (soja)	*	*		*	*		*	*	Oui	*	*	*		
Oeuf au plat	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Oeuf à la coque	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Oeufs brouillés Nature	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Oeufs brouillés saumon	Oui (blé, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	*	*		
Oeufs brouillés bacon	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Oeufs brouillés avocat	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Toast oeufs brouillés	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	Oui (cajou)	*	*	*	*		
Breakfast bowl	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	Oui	Oui		
Pain perdu	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Chia délice	*	Oui (si skyr ou yaourt)		*	*		*	Oui (amande)	*	*	*	*		
Pancakes protéinés	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
PETIT-DÉJEUNER & BRUNCH														
Assiette jambon & fromage	*	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	*		
Assiette saumon fumé	*	*		Oui	*		*	*	*	*	*	*		
Petit-déjeuner Le Pain Quotidien	Oui (blé, seigle)	Oui		*	(Oui avec oeuf & pain au chocolat)		*	Oui (si lait amande)	Oui (si pain au chocolat)	*	*	*		
Brunch jambon & fromage	Oui (blé, avoine, seigle)	Oui		*	Oui		*	Oui (cajou, amande)	Oui (si pain au chocolat)	*	*	*		
Brunch Saumon Fumé	Oui (blé, avoine, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	Oui (cajou, amande)	Oui (si pain au chocolat)	*	*	*		
Croissant jambon-fromage	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Kids breakfast	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	Oui (si lait amande)	Oui (si pain au chocolat)	*	*	*		
Kids pancakes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Mini pancakes – saumon fumé, crème épaisse et aneth	Oui (blé)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	*	*		
Mini pancakes – poitrine fumée et sirop d'agave	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Mini pancakes – oeuf poche et pickles d'oignons rouges	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	Oui		
ATTENTION !!! BIEN PRENDRE EN COMPTE LE CHOIX DE VIENNOISERIE DU BRUNCH POUR LES ALLERGENES														

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
TARTINES & TOASTS														
Toast Avocat - Nature	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Toast Avocat - Oeufs Brouillés	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Toast Avocat - Saumon fumé	Oui (blé, seigle)	*		Oui	*		*	*	*	*	*	*		
Toast avocat oeufs brouillés & saumon fumé	Oui (blé, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	*	*		
Tartine Saumon fumé	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
Toast Poulet Scarmozza	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui		
Croque Monsieur	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui		
Tartine houmous - thon	Oui (blé, seigle)	*		Oui	Oui		Oui	*	*	Oui	Oui	*		
Tartine jambon fromage	Oui (blé, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
Dejeuner du jardinier	Oui (blé, seigle)	*		*	*		Oui	Oui (cajou)	*	*	Oui	Oui		
Tartine italienne	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	Oui (cajou)	*	*	*	*		
Tartine gravlax saumon	Oui (blé, épautre, seigle)	Oui		Oui	*		*	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
AUTRES														
Flatbread oeufs au plat	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Flatbread Italienne	Oui (ble, seigle)	Oui		*	*		*	Oui (cajou)	*	*	*	*		
Légumes grilles flatbread	Oui (ble, seigle)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	Oui		
Légumes grilles flatbread - Jambon sec Serrano	Oui (ble, seigle)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	Oui		
Légumes grilles flatbread - Mozzarella di bufala	Oui (ble, seigle)	Oui		*	*		Oui	*	*	*	*	Oui		
sandwich saumon	Oui (blé, malt, seigle)	*		Oui	*		*	*	*	*	*	*		
mini salade vegan	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épeautre)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
mini salade oeuf poché	Oui (blé,seigle)	*		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
mini salade tomate mozza	Oui (blé,malt,seigle)	Oui		*	*		*	*	*	*	*	*		

SIDES														
Salade mixte	*	*		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui		
Side guacamole	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Side avocado	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Side houmous	Oui (blé, seigle)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*		
Side lard grillé	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Side quinoa taboulé	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Burrata	*	Oui		*	*		*	*	*	*	*	*		

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
SALADES														
Salade de chèvre	Oui (blé, avoine, seigle)	Oui		*	*		*	Oui (cajou, amande, noisettes)	*	*	Oui	Oui		
Salmon Quinoa	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épautre)	Oui		Oui	Oui		Oui	*	*	*	Oui	Oui		
César	Oui (blé, orge, seigle) -> Croûtons	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
Burrata & tomates à l'ancienne	Oui (blé, seigle, avoine, orge)	Oui		*	*		Oui	*	*	*	*	*		
QUICHES ET PLATS CHAUDS														
Quiche Lorraine	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	Oui	Oui		
Quiche Feta - Épinards	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	Oui	Oui		
Quiche Potimarron, chevre & noix	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	Oui	*	*	Oui	Oui		
Quiche saumon poireaux	Oui (blé, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	Oui		
Quiche aubergine	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	Oui	Oui		
Vegan Dressing	*	*		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui		
Kids lunch	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui (brownie)		*	*	Oui (brownie)	*	*	*		
Kids Lunch croque vegan + fruits	Oui (blé, seigle)	*		*	*		Oui	Oui (cajou)	*	*	*	Oui		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
SOUPES (À vérifier également sur l'étiquette de la soupe)														
Soupe du jour	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	Oui	*	*		

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
DESSERTS 1/2														
Tartelette Citron meringue	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*		
Tartelette ovale crème patissièree	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Tartelette Pomme-Canelle	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*		
Brownie	*	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Merveilleux	*	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Pastel de Nata	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Gaufre de Liège	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Eclair	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Cheesecake	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Vegan chia-choco muffin	Oui (blé)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pavlova Vegan	*	*		*	*		*	*	Oui	*	*	*		
Tartelette Caramel	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (noisette)	*	*	*	*		
Madeleine	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui	Oui	*	*	*		
Tarte framboises & chocolat blanc	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Tarte framboises & chocolat noir	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
DESSERTS 2/2														
Moelleux vegan	Oui (blé, avoine)	*		*	*		*	Oui (amande)	Oui	*	*	*		
Cake Chocolat	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Cake Nature	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Cake Citron	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Carrot cake	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (noix)	*	*	*	*		
Crumble aux cerises	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*		
Cheesecake à la mangue	Oui (blé)	Oui		*	*		*	Oui (pistache)	*	*	*	*		
Tartelette meringue aux framboises	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	Oui	*	*	*		
Crumble rhubarb	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*		
Crumble pomme-fruits rouges	Oui (blé)	*		*	*		*	Oui (amande)	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025 v3

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
BOISSONS CHAUDES														
Espresso		*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Noisette crème, flat white	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Café	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Cappuccino	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Latte Macchiato	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Matcha Latte	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Chai Latte	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Golden Latte	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Caramel latte macchiato	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Chocolat Chaud	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Thé à la menthe fraîche	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Thé (toutes les variétés)	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Ginger elixir	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Napolitain noir	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Napolitain lait	*	Oui		*	*		*	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
BOISSONS FROIDES 1/2														
Jus d'orange	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Jus de pomme	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Citronnade citron	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Limonade framboise	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Café latte glacé	(Oui si lait d'avoine)	(Oui si lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Iced Matcha Latte	Oui (si lait d'avoine)	Oui (si lait normal)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Iced Chai Latte	Oui (si lait d'avoine)	Oui (si lait normal)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Jus poire pomme épinards menthe	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Jus carotte curcuma orange gingembre	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Jus charbon actif et citron vert	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Kombucha	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Vanilla cream cold brew	(Oui si lait d'avoine)	(Oui si lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Cold brew café		*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Cold brew latte	(Oui si lait d'avoine)	(Oui si lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Smoothie framboise yaourt	Oui (blé)	Oui		*	*		*	Oui (amande, cajou)	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
BOISSONS FROIDES 2/2														
Eau plate		*		*			*	*	*	*	*	*		
Eau pétillante		*		*			*	*	*	*	*	*		
Thé glace		*		*			*	*	*	*	*	*		
Iced Latte	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*			*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Iced Flat White	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*			*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Passion fruit iced tea refresher		*		*			*	*	*	*	*	*		
Peach iced tea refresher		*		*			*	*	*	*	*	*		
Sea Salt caramel crème frappe	Oui (si lait d'avoine)	Oui (lait)		*			*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
Chocolate cookie frappe	Oui (blé, si lait d'avoine)	Oui (lait)		*	Oui (cookie)		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*		
ALCOHOLS														
Oé Rosé		*		*			*	*	*	*	*	Oui		
Oé Blanc		*		*			*	*	*	*	*	Oui		
Oé Rouge		*		*			*	*	*	*	*	Oui		
Bellini		*		*			*	*	*	*	*	Oui		
Appie IPA et blonde	Oui (orge)	*		*			*	*	*	*	*	Oui		
Cidre		*		*			*	*	*	*	*	Oui		
Prosecco		*		*			*	*	*	*	*	Oui		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
PLATEAUX CATERING														
Mini viennoiseries	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Viennoiseries	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*		
Vegan viennoiseries	Oui (blé)	*		*	*		*	*	Oui	*	*	*		
Viennoiseries mixtes	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		*	Oui		*	Oui	Oui	*	*	*		
Cruffin au chocolat	Oui (blé)	Oui		*	*		*	*	Oui	*	*	*		
Plateau savoury croissant	Oui (blé, orge)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
Plateau granola parfait & salade de fruits	Oui (avoine)	Oui		*	*		*	Oui (amande, cajou)	Oui (si soja)	*	*	*		
Plateau salade de fruits	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Plateau granola parfait	Oui (avoine)	Oui		*	*		*	Oui (amande, cajou)	Oui (si soja)	*	*	*		
Plateau chia delice	*	Oui (si Skyr ou yaourt)		*	*		*	Oui (amande)	*	*	*	*		
Salade Cesar	Oui (blé, siegle)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
Salade quinoa saumon	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épeautre)	Oui		Oui	Oui		Oui	*	*	*	Oui	Oui		
Salade quinoa	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épeautre)	Oui		*	Oui		Oui	*	*	*	Oui	Oui		
Salade de thon	Oui (blé)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	Oui	Oui	Oui		
Salade caprese	Oui (blé)	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
PLATEAUX CATERING														
Vegetables & dips	*	Oui		*	*		Oui	*	*	*	*	*		
Plateau fromages	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	Oui (noisette)	*	*	*	*		
Plateau jambon-fromage	Oui (seigle, blé)	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	*		
Plateau saumon fumé	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épautre)	Oui		Oui	*		Oui	*	*	*	*	*		
Plateau apero (crostini)	Oui (seigle, blé)	Oui		*	*		Oui	Oui (Cajou, noix)	*	*	*	*		
Pain surprise	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		Oui	*	*	Oui	Oui	Oui		
Pain surprise veggie	Oui (blé, orge, seigle)	*		*	*		Oui	Oui (Cajou, noix)	*	*	Oui	Oui		
Pain surprise vegan	Oui (blé, orge, seigle)	*		*	*		Oui	Oui (Cajou, noix)	*	*	Oui	Oui		
Plateau mini tartelettes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (noisette)	Oui	*	*	*		
Plateau tartelettes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande, noisette)	Oui	*	*	*		
Plateau cookies et muffins	Oui (blé, avoine)	Oui		*	Oui		*	Oui (noix)	Oui	*	*	*		
LPQ breakfast	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	Oui (si Noisella)	Oui (si pain au chocolat)	*	*	*		
Gourmandises	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande, noix de pecan)	Oui	*	*	*		
Plateau Madeleines	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui	Oui	*	*	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
PLATEAUX CATERING														
Plateau tartines	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		Oui	Oui	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau baguettes	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		Oui	Oui	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau wraps	Oui (blé)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau petit pains	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		Oui	Oui	*	Oui	Oui	Oui		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS
PLATEAUX CATERING VEGAN / VEGGIE														
Plateau veggie tartines	Oui (seigle, blé, malt)	Oui		*	*		Oui	*	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau veggie baguettes	Oui (blé, malt, seigle)	Oui		*	*		Oui	*	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau veggie mini pains	Oui (seigle, blé, malt)	Oui		*	*		Oui	*	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau vegan tartines	Oui (seigle, blé)	*		*	*		Oui	*	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau vegan mini tartines	Oui (seigle, blé)	*		*	*		Oui	*	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau vegan baguettes	Oui (seigle, blé)	*		*	*		Oui	*	*	Oui	Oui	Oui		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

26/3/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPINE	CRUSTACÉS
BREAKFAST G&G														
SANDWICH JAMBON & FROMAGE	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
SANDWICH AUX ŒUFS BROUILLÉS ET AU BACON	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
TARTINE THON	Oui (blé, siègle)	*		Oui	Oui		Oui	*	*	Oui	Oui	*		
TARTINE POULET	Oui (blé, siègle)	*		*	Oui		*	*	*	*	Oui	*		

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPINE	CRUSTACÉS
ADD ONS G&G														
TOMATO KETCHUP		*		*	*		*	*	*	*	*	*		
CAESAR VINAIGRETTE		Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
VEGAN VINAIGRETTE		*		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui		
VEGANNAISE		*		*	*		*	*	*	*	Oui	*		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

03/02/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPINE	CRUSTACÉS
LUNCH G&G														
BAGUETTE JAMBON & FROMAGE	Oui (blé, seigle, malt, avoine, orge)	Oui		*	Oui		Oui	*	*	*	Oui	Oui		
BAGUETTE MULTICEREALES A L'ITALIENNE	Oui (blé, seigle, avoine, orge)	Oui		*	*		Oui	*	*	*	*	*		
WRAP SAUMON FUME	Oui (blé)	Oui		Oui	*		*	*	*	*	*	*		
WRAP CESAR	Oui (blé)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*		
SALADE CAPRESE	Oui (blé)	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui		
SALADE QUINOA	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épeautre)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	Oui	Oui		

Le Pain Quotidien a identifié les allérgènes présents dans les matières premières pour faire ces préparations et les à indiqué dans ce tableau. On travaille dans un cuisine ouverte où gluten, lait, poisson, oeufs, sésame, fruits à coque, soja, céléri, moutarde et sulfites sont présentes. Les traces de ces allergènes pouvant **potentiellement** se retrouver dans nos préparations et produits et sont indiqué avec un asterisque.

Note: l'allergène (lait) du beurre individuel n'est pas inclus dans le tableau. Il en va de même pour les pâtes à tartiner (lait et noix) posée sur les tables.

03/02/2025