Le Pain Quotidien 14 octobre 2026

ALLERGEN STATEMENT – FR

Le Pain Quotidien

Lu et approuvé le 08/10/2026, Navez Charles,

14/10/2026

Le Pain Quotidien Allergen Statement

Le Pain Quotidien Belgium

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



CÉLERI



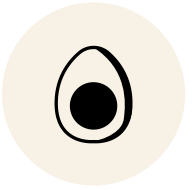
POISSON



SULFITE



FRUITS À COQUE

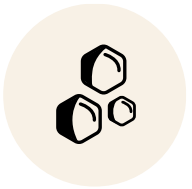


OEUFS



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.

14/10/2026

Le Pain Quotidien sécurité alimentaire – femmes enceintes

Le Pain Quotidien Belgium

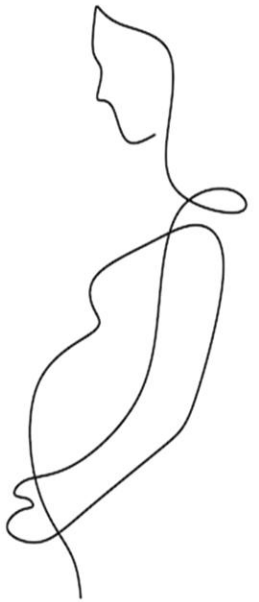
La sécurité alimentaire est au centre des préoccupations du Pain Quotidien. Pendant la grossesse, une vigilance accrue est nécessaire par rapport à la présence de certains aliments dans nos plats.
Notre équipe peut vous renseigner afin de vous aider à faire un choix en toute tranquillité.

Nos fruits, légumes et salades sont soigneusement lavés, et nos fromages (sauf exception pour le parmesan et le comté) ainsi que nos produits laitiers sont pasteurisés, afin de garantir une consommation en toute sécurité.
Nos œufs a la coque sont également pasteurisés après préparation dans le Pollux.

Cependant, certains de nos plats contiennent du poisson cru (comme le saumon fumé), de la viande crue (comme l'américain) ou des œufs peu cuits (comme des œufs au plat). Ces plats sont signalés par l'icône suivante : 🔴

En cas de questions, notre équipe pourra répondre en donnant les mêmes recommandations

Le choix final appartient toujours à chaque cliente, et nous conseillons de demander l'avis de son médecin ou de sa sage-femme en cas de doute.



(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
PAINS (1/2)															
Baguette	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Pain de blé 600gr / 2kg	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Petit pain levain	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Pain chanvre-cannabis	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Pain Nordique	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épeautre)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*			
Pain d'épeautre	Oui (blé, seigle, épeautre)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Pain de seigle	Oui (blé, malt, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Pain sans gluten	*	*		*	*		Oui	*	Oui	*	*	*			
Pain Superseed	Oui (avoine)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*			
Sandwich	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Ciabatta	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Flatbread nature	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	Oui	*	*	*			
Baguette multicéréales	Oui (blé, seigle, avoine, orge)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*			

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
PAINS (2/2)															
Pain multicéréales	Oui (blé, orge, avoine, épeautre, seigle)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*			
Mini pain protéiné	Oui (blé, épeautre, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Mini pain au levain 50gr	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Mini pain multicéréale 50gr	Oui (blé, seigle, avoine, orge)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*			
Fougasse	Oui (blé)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Pain au potiron	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
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	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)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Torsade chocolat	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*			
Couque aux raisins	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Cinnamon roll	Oui (blé)	*		*	*		*	*	Oui	*	*	*			
Swirl pistache	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (pistache)	*	*	*	*			
Carré crème	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Gosette aux pommes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Couque nougatine praliné	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (noisette)	*	*	*	*			

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
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 (si beurre)		*	Oui		*	*	*	*	*	*			🟠
Oeuf à la coque	Oui (blé, seigle)	Oui (si beurre)		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Oeufs brouillés nature	Oui (blé, seigle)	Oui (si beurre)		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Oeufs brouillés saumon	Oui (blé, seigle)	Oui (si beurre)		Oui	Oui		*	*	*	*	*	*			🟠
Oeufs brouillés bacon	Oui (blé, seigle)	Oui (si beurre)		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Oeufs brouillés avocat	Oui (blé, seigle)	Oui (si beurre)		*	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 allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
PETIT-DÉJEUNER & BRUNCH															
Assiette jambon & fromage	*	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	*			
Assiette saumon fumé	*	*		Oui	*		*	*	*	*	*	*			🔴
Manhattan Breakfast	Oui (blé, orge, seigle, avoine, malt, épautre)	Oui		Oui	Oui		Oui	*	*	*	Oui	Oui			🔴
Petit-déjeuner Le Pain Quotidien EXPRESS	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (si lait amande)	Oui (si pain au chocolat)	*	*	*			
Petit-déjeuner Le Pain Quotidien CLASSIQUE	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	Oui (si lait amande)	Oui (si pain au chocolat)	*	*	*			
Petit-déjeuner Le Pain Quotidien GOURMAND	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	Oui (si lait 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, skyr et aneth	Oui (blé)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	*	*			🔴
Mini pancakes – poitrine fumée et sirop d'agave	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Mini pancakes – nature	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Oeufs au plat benedict	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	Oui	Oui	Oui			🔴
Oeufs au plat benedict - Avocat ou lard	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	Oui	Oui	Oui			🔴
Oeufs au plat benedict - Saumon	Oui (blé)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	Oui	Oui	Oui			🔴
ATTENTION !!! BIEN PRENDRE EN COMPTE LES CHOIX DU BRUNCH (VIENNOISSERIE, PROTEINE, DESSERT) POUR LES ALLERGENES															

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
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, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*			🟠
Toast Poulet Scamozza	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui			
Croque Monsieur	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui			
Tartine Poulet & Courgette	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	*			
Tartine Boeuf	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	*	*	*	*			🟠
Gardener's Croque vegan	Oui (blé, seigle)	*		*	*		Oui	Oui (cajou)	*	*	Oui	Oui			
Tartine italienne	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	Oui (cajou)	*	*	*	*			🟠
Tartine saumon	Oui (blé, seigle)	Oui		Oui	*		*	*	*	*	*	*			🟠
Croque club poulet	Oui (blé, seigle)	*		*	Oui		*	*	*	*	Oui	*			
Avocat & chèvre	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	*	*	*	Oui			

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
FLATBREAD															
Flatbread Italienne	Oui (ble, seigle)	Oui		*	*		*	Oui (cajou)	Oui	*	*	*			●
Flatbread legumes grilles Portobello	Oui (ble, seigle)	Oui		*	*		*	*	Oui	*	*	*			
Flatbread legumes grilles Portobello & Mozzarella	Oui (ble, seigle)	Oui		*	*		*		Oui	*	*	*			
Flatbread legumes grilles Portobello & Jambon sec	Oui (ble, seigle)	Oui		*	*		*		Oui	*	*	*			●
Flatbread legumes grilles, Mozzarella & Serrano	Oui (ble, seigle)	Oui		*	*		*		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)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

V2 26/03/2025

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
SALADES & BOWLS															
Salade de chèvre	Oui (blé, avoine, seigle)	Oui		*	*		*	Oui (cajou, amande, noisettes)	*	*	Oui	Oui			
Crispy chicken bowl	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui			
Caesar	Oui (blé, seigle) -> Croûtons	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*			🟠
Bowl au legumes d'automne	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	Oui (cajou)	*	*	Oui	*			
Bowl au legumes d'automne + Feta	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	Oui (cajou)	*	*	Oui	*			
Bowl au legumes d'automne + saumon	Oui (blé, seigle)	Oui		Oui	*		*	Oui (cajou)	*	*	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 potiron	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (noix)	*	*	*	*			
Quiche oignons	Oui (blé)	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 allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
SOUPES* (À verifier également sur etiquette de la soupe)															
Potimarron épices	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	Oui	*	*			
Butternut curry – lait de coco	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	Oui	*	*			
Tomate – choux fleur rôtis	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	Oui	*	*			
Celeri rave mascarpone	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	*	*	Oui	*	*			
Cerfeuil	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	Oui	*	*			

SOUPES*

- Le blé et & le seigle sont présents dans la baguette et le pain de blé, servis avec les soupes.
- Si la soupe du jour n'est pas présente dans cette liste, vous pouvez toujours demander des informations à l'hôte. Il dispose de toutes les informations nécessaires.

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
DESSERTS 1/2															
Tartelette Citron	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*			
Tartelette ovale crème patissière	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Tartelette Pomme-Canelle	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*			
Tartelette Caramel	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (noisette)	*	*	*	*			
Brownie	*	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*			
Merveilleux	*	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*			
Pastel de Nata	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Gaufre de Liège	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Éclair	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*			
Cheesecake	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Tarte au chocolat	*	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*			
Bombe chocolat	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	Oui	*	*	*			
Vegan chia-choco muffin	Oui (blé)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Mousse au chocolat	*	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*			
Tiramisu	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (noisette, amande)	*	*	*	*			
Crumble fruits rouges	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*			

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
DESSERTS 2/2															
Moelleux/Delice-V	Oui (blé, avoine)	*		*	*		*	Oui (amande)	Oui	*	*	*			
Tarte au riz	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*			
Cake Chocolat	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*			
Cake Nature	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Cake Citron	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Crumble aux cerises	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*			
Tartelette meringue aux framboises	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	Oui	*	*	*			
Madeleine	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Crumble pomme-fruits rouges	Oui (blé)	*		*	*		*	Oui (amande)	*	*	*	*			
Millefeuille pomme	Oui (blé)	Oui		*	*		*	*	*	*	*	*			
Tartelette crumble aux cerises	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Frangipane	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amande)	*	*	*	*			
NY cheesecake	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*			
Carrot cake muffin	Oui (blé)	*		*	Oui		*	Oui (noix)	*	*	*	*			
Profiterole	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*			
Tartelette noix de pecan	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (amandes, noix de pécan)	*	*	*	*			

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

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

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
BOISSONS FROIDES 1/2															
Jus d'orange	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Jus de pomme	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Limonade citron	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Limonade framboise	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Café 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)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*			
Iced Chai Latte	Oui (si lait d'avoine)	Oui (si lait)		*	*		*	(Oui si lait d'amande)	*	*	*	*			
Jus poire pomme épinards menthe	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Jus carotte curcuma orange gingembre	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Jus charbon actif et citron vert	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Jus avec chia	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Soda botanical	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Yerba maté	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Shot au collagène	*	*		Oui	*		*	*	*	*	*	*			

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
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			🟠
Crémant		*		*			*	*	*	*	*	Oui			🟠
Cidre		*		*			*	*	*	*	*	Oui			🟠
Bellini		*		*			*	*	*	*	*	Oui			🟠
Champagne		*		*			*	*	*	*	*	Oui			🟠
Vedett extra white	Oui (blé, orge)	*		*			*	*	*	*	*	*			🟠
Vedett Pilsner	Oui (blé, orge)	*		*			*	*	*	*	*	*			🟠
Cristal 0%	Oui (blé, orge)	*		*			*	*	*	*	*	*			

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
PLATEAUX CATERING															
Mini viennoiseries	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*			
Viennoiseries	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*			
Plateau vegan viennoiseries	Oui (blé)	*		*	*		*	*	Oui	*	*	*			
Viennoiseries mixtes	Oui (blé, seigle)	Oui		*	Oui		*	Oui	Oui	*	*	*			
Savoury croissant	Oui (blé, orge)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*			
Granola parfait, delice de chia & salade de fruits	Oui (avoine)	Oui		*	*		*	Oui (amande, cajou)	Oui (si soja)	*	*	*			
Plateau chia delice	*	Oui (si Skyr ou yaourt)		*	*		*	Oui (amande)	*	*	*	*			
Plateau salade de fruits	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Plateau granola parfait	Oui (avoine)	Oui		*	*		*	Oui (amande, cajou)	Oui (si soja)	*	*	*			
Plateau yoghurt	*	Oui		*	*		*	*	Oui (si soja)	*	*	*			

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
PLATEAUX CATERING															
Plateau verrines	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui (noisette, amande)	*	*	*	*			
Plateau New York cheesecakes	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	Oui	*	*	*			
Petit-déjeuner santé	Oui (blé, seigle)	Oui (si skyr ou yaourt)		Oui	*		*	Oui (amande)	*	*	*	*			
Mini focaccia	Oui (blé, seigle)	Oui		*	*		*	Oui (noix de cajou)	*	*	*	*			
Salade Cesar	Oui (blé, seigle)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	*			🟠
Salade norvégienne	*	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	Oui			
Goddess green salade	Oui (seigle)	*		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	Oui			
Veggie salade	*	Oui		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui			
Salade Liban	*	*		*	*		Oui	*	*	*	Oui	Oui			
Panzanella	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui			
Hawai	*	*		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui			
Omega 3	*	*		Oui	Oui		*	*	*	Oui	Oui	Oui			🟠

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPIN	CRUSTACÉS	ENCEINTE
PLATEAUX CATERING															
Vegetables & dips	*	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	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 brownies	*	Oui		*	Oui		*	*	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 pastel de nata	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*			
Lunch 10 pax	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui			
Plateau Madeleines	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	Oui	Oui	*	*	*			
Plateau focaccia	Oui (blé, seigle)	*		*	*		Oui	Oui (cajou)	*	*	*	Oui			
Plateau snacking	Oui (blé, seigle)	Oui		Oui	Oui		Oui	*	*	Oui	Oui	*			

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

(*) Possibilités de présence ou de trace.

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

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026

OFFRE ETUDIANTE

(*) Possibilités de présence ou de trace.

PRODUIT	GLUTEN	LAIT	MOLLUSQUES	POISSON	OEUFS	ARACHIDES	SÉSAME	FRUITS À COQUE	SOJA	CÉLERI	MOUTARDE	SULFITES	LUPINE	CRUSTACÉS	ENCEINTE
BAGUETTES OFFRE ETUDIANTE															
BAGUETTE JAMBON FROMAGE	Oui (blé, orge)	Oui		Oui	Oui		*	*	*	*	Oui	Oui			
BAGUETTE ITALIENNE	Oui (blé, orge)	Oui		*	*		*	Oui	*	*	*	*			
BAGUETTE THON	Oui (blé, orge)	*		Oui	Oui		Oui	*	*	Oui	Oui	*			

Le Pain Quotidien a identifié les allergènes 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, œufs, 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 astérisque.

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.

14/10/2026