Le Pain Quotidien 14 octobre 2026

ALLERGEN STATEMENT – FR

Le Pain Quotidien

FRANCE

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



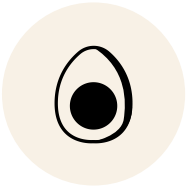
POISSON



SULFITE



FRUITS À COQUE

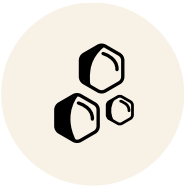


OEUFS



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.

Le Pain Quotidien securité alimentaire – femmes enceintes

Le Pain Quotidien Belgium

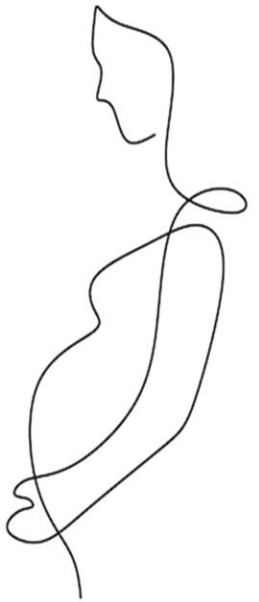
La sécurité alimentaire est au centre des préoccupations du Pain Quotidien. Pendant la grossesse, une vigilance accrue est nécessaire par rapport à la présence de certains aliments dans nos plats.
Notre équipe peut vous renseigner afin de vous aider à faire un choix en toute tranquillité.

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 oeufs a la coque sont également pasteurisés après preparation 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
PAINS														
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, épautre)	*		*	*		Oui	*	*	*	*	*		
Pain d'épautre	Oui (blé,seigle, épautre)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain de seigle	Oui (blé,malt,seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pain sans gluten	*	*		*	*		Oui	*	Oui	*	*	*		
Pain complet	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
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, 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.

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
PAINS														
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 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.

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
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 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.

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
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, 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.

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
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 – oeuf poche et pickles d'oignons rouges	Oui (blé)	Oui		*	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 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.

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
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 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 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.

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
AUTRES														
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 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.

V2 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
SALADES														
Salade de chèvre	Oui (blé, avoine, seigle)	Oui		*	*		*	Oui (cajou, amande, noisettes)	*	*	Oui	Oui		
Crispy chicken bowl	Oui (blé, seigle)	*		*	*		*	*	*	*	Oui	Oui		
César 🔴	Oui (blé, orge, 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 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.

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
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 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.

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
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	*	*	*		
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 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.

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
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		*	*	*	*	*	*		
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		*	*		*	*	*	*	*	*		
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 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.

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
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		*	*		*	*	*	*	*	*		
Pumpkin spiced latte	Oui (si lait d'avoine)	Oui (si lait)		*	*		*	(Oui si lait d'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, 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.

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
BOISSONS FROIDES 1/2														
Jus d'orange	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Jus de pomme	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Citronade 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	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Soda botanical	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Yerba maté	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Shot au collagène	*	*		Oui	*		*	*	*	*	*	*		
Jus avec chia	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		

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.

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
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, 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.

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
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 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.

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
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		
Lunch 10 pax	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		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
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	*	*	*		
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 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.

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
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, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		Oui	Oui	*	Oui	Oui	Oui		
Plateau petit pains	*	Oui		Oui	Oui		Oui	Oui (cajoux)	Oui	Oui	Oui	Oui		
Plateau pain pauvre en gluten	Oui (blé, orge, seigle)	Oui		Oui	Oui		Oui	Oui	*	Oui	Oui	Oui		
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		
Plateau pain pauvre en gluten	*	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.

14/10/2026

(*) 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, 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.

14/10/2026

(*) 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, 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.

14/10/2026