

Liberto 23 Rue Berger 75001 Paris	Tableau de présence des allergènes Règlement européen n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires													Cachet de l'entreprise
ANTIPASTI														
NOM DU PRODUIT FINI	Céréales ¹	Œufs	Lactose ²	Arachides	Fruits à coques ³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Focaccia au parmesan, romarin et huile d'olive	C		C											
Buratta et tomates cerises			C						C					
Stracciatella à la figue			C						C					
Tomates cerises et mozzarella			C						C					C
Trio de bruschettas	C		C		C				C					
Assiette de saumon fumé, ricotta et pinsa	C		C					C						C
PLANCHES														
Liberto			C		C				C					
Charcuterie									C					
Fromages			C		C									
1 A ne cocher que si la céréale utilisée contient du gluten, à savoir une des céréales suivantes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut 2 Y compris lait et produit à base de lait. 3 Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland 4 À mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10 mg / kg de produit finis Tous nos produits peuvent contenir des traces de céréales, œufs, lait et produits à base de lait, arachides, fruits à coque, soja, sésame, lupin, sulfites, moutarde, céleri, mollusques, crustacés et poissons														
NOM DU PRODUIT	Céréales ¹	Œufs	Lactose ²	Arachides	Fruits à coques ³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
SALADES														
Burrata			C		C				C					
César	C	C	C											
Chèvre chaud			C		C				C					
Parma					C				C					
Saumon avocat					C	C								C
PLATS														
Poulet à la sauce tomate et mascarpone			C						C					
Veau à la forestière			C											
Parmigiana			C											
Veau Saltimbocca			C											
Poulet toscane			C											
Pavé de saumon			C											C
PATES														
Linguine au saumon	C	C	C											C
Linguine à la truffe et burrata	C	C	C		C				C					
Ravioli ricotta épinard	C	C	C											
Gnocchi à la sauce tomate et stracciatella	C	C	C											
Gnocchi à la sauge et jambon de parme	C	C	C						C					
Ravioli caccio e pepe	C	C	C											
Rigatoni pesto et poulet	C	C	C		C				C					
PINSA														
Margherita	C		C			C								
Margherita Burrata	C		C			C								
Parma	C		C			C			C					
Prosciutto cotto	C		C			C			C					
Pollo														
Diavola	C		C			C			C					
4 Foromages	C		C			C								
Salmone	C		C			C								C
Chèvre miel	C		C		C	C								

Truffe con Burrata	C		C		C	C								
Tonno	C		C			C								C
NOM DU PRODUIT	Céréales¹	Œufs	Lactose ²	Arachides	Fruits à coques³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
DESSERTS														
Tiramisu café	C	C	C											
Tiramisu framboise	C	C	C											
Fraise melba			C											
Mi-cuit chocolat et glace vanille	C	C	C											
Assiette de fraises et chantilly			C											
Café gourmand	C	C	C											
Pinsa au Nutella	C		C		C									
Sunday Liberto		C	C											

LA CONDUITE À TENIR DEVANT UNE URGENCE LIÉE À UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE

Si vous présentez une allergie marquée à un aliment, votre médecin vous a peut-être prescrit un kit de soins d'urgence. Cette trousse contient une dose auto-injectable d'adrénaline (substance augmentant le rythme cardiaque et la pression artérielle, et dilatant les bronches). Elle s'utilise en cas de choc anaphylactique, sans attendre les secours.

- Si vous possédez ce type de trousse d'urgence :
- Conservez-la toujours sur vous ;
 - Apprenez à reconnaître les premiers signes d'un choc et à manipuler le matériel de soins par vous-même (à l'aide du stylo d'entraînement fourni). Le bon geste consiste à positionner le stylo sur le bord extérieur de votre cuisse. Maintenez ensuite une pression sur le bouton déclencheur pendant dix secondes ;
 - Informez aussi votre entourage sur le mode d'emploi du matériel.
- Une surveillance médicale s'impose après toute injection d'adrénaline. Une prise en charge hospitalière est donc nécessaire si vous avez utilisé votre trousse d'urgence. Ce suivi permet en outre d'étudier l'évolution de votre allergie alimentaire pour adapter si nécessaire votre traitement.