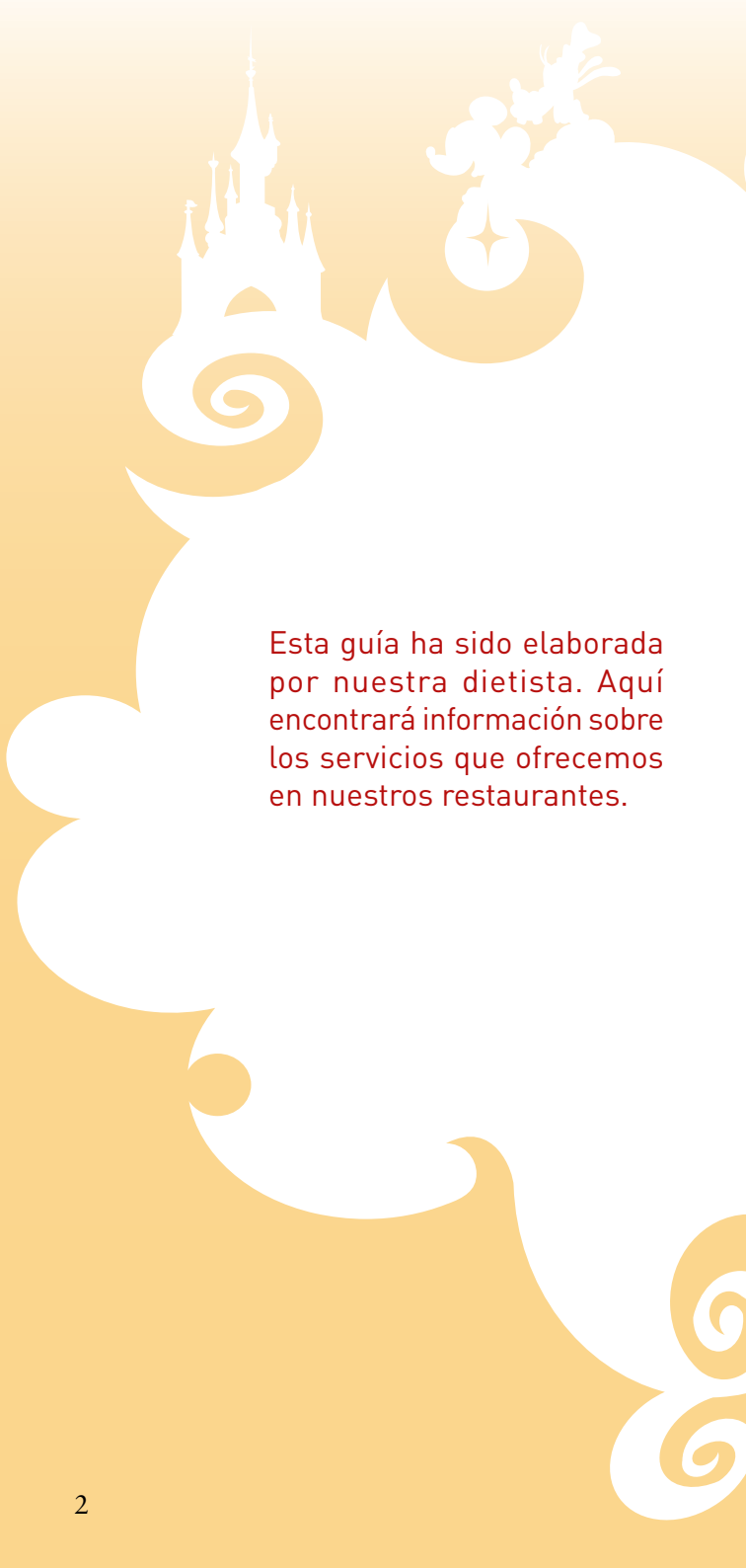


Disneyland
PARIS

A large, stylized graphic in shades of orange and red. It features a central castle silhouette on the left, a character on the right, and various swirls and stars. The text is centered within this graphic.

**Guía práctica
Alergias Alimenticias**



Esta guía ha sido elaborada por nuestra dietista. Aquí encontrará información sobre los servicios que ofrecemos en nuestros restaurantes.

Almuerzo y Cena

Una gama de **platos especiales** ha sido elaborada para adaptarse a 16 alergias alimenticias y cuentan con la garantía de nuestro proveedor de servicios.

Proponemos **entrantes, platos principales y postres a elección en el surtido más abajo y según disponibilidad**, en los restaurantes indicados en la página 5. La lista de los ingredientes utilizados es exhaustiva (no hay ingredientes ocultos).

Foto no contractual



Ejemplo de una comida para persona alérgica

ENTRANTE PARA ELEGIR

Tomate y maíz:

tomate 49 %, maíz 48 %, aceite de oliva virgen 3 %, sal, pimienta.

Sopa mediterránea:

tomate 30 %, agua 20 %, calabacín 20 %, patata 15 %, berenjena 10 %, aceite de oliva virgen 2 %, azúcar 2 %, albahaca, sal, pimienta.

PLATOS PARA ELEGIR

Salteado de ave:

carne de pollo 28 %, patata 28 %, tomate 15 %, judías verdes 15 %, aceite de oliva virgen 5 %, cebolla morada 5 %, aceitunas verdes 2 %, albahaca, sal, pimienta.

Fusilli con pollo y salsa blanca:

fusilli de maíz precocido 51 % (harina de maíz, agua) (origen: Italia), carne de pollo 22 %, agua 15 %, cebolla 8 %, aceite de oliva virgen, cebolleta, sal, pimienta.

Fusilli vegetariano con salsa blanca

pastas de maíz 55 % (origen Italia), agua 21 %, cebolla 11 %, zanahoria 7 %, aceite de oliva virgen 2 %, harina de arroz 2 %, cebolleta, sal, pimienta.

Fusilli vegetariano con salsa napolitana

tomate 45 %, pastas de maíz 55 % (origen Italia), agua 21 %, cebolla 11 %, aceite de oliva virgen 2 %, azúcar, sal, tomillo.

Parmentier de ternera y puré de zanahorias:

zanahoria 30 %, patata 30 %, carne de ternera 27 %, agua 7 %, cebolla 3 %, aceite de oliva virgen, sal, tomillo, pimienta.

Pollo con quinoa:

quinoa 42 %, carne de pollo 28 %, tomate 18 %, berenjena 11 %, aceite de oliva virgen, sal, tomillo, pimienta.

POSTRES PARA ELEGIR

Manzanas caramelizadas:

Manzana, azúcar.

Manzana con albaricoque:

manzana 85 %, albaricoque 15 %.

Macedonia de frutas

con menta:

manzana 31 %, pera 30 %, melocotón 30 %, azúcar 8 %, menta

A continuación encontrará la lista de alimentos (alérgenos) excluidos de la preparación de los platos especiales sin alérgenos (para el desayuno, ver en página 6)

| | | |
|------------------------------|--------------------------|-------------|
| 1. Cacahuete | 7. Altramuz | 13. Pescado |
| 2. Apio | 8. Moluscos | 14. Sésamo |
| 3. Crustáceos | 9. Mostaza | 15. Soja |
| 4. Fenogreco | 10. Todo tipo de nueces* | 16. Sulfito |
| 5. Gluten * | 11. Huevo y derivados | |
| 6. Leche y productos lácteos | 12. Guisante amarillo | |

5. Gluten*: cereales que contienen gluten, como la avena, el trigo, la espelta, el kamut, la cebada o el centeno.

10. Todas las nueces*: nuez, anacardo, nuez pecan, nuez de Brasil, macadamia, nuez australiana, almendra, pistacho, avellana.

¿Dónde encontrar estos menús?

Esta comida (selección en página 3) está disponible, sin reserva previa, en los restaurantes mencionados a continuación.

Para almorzar o cenar en un restaurante con servicio con camarero o buffet, le recomendamos reservar su mesa con antelación; para ello, póngase en contacto con nuestra Central de Reserva de Restaurantes a través del teléfono 01 60 30 40 50 e indique su tipo de alergia al operador.

Cuando llegue al establecimiento, le rogamos que se dirija a un encargado del restaurante que le propondrá la selección de menús de los que dispone.

Lista de restaurantes

Parque Walt Disney® Studios

Servicio buffet:

Restaurant des Stars

Snack:

Restaurant En Coulisse
Disney Blockbuster Café

Servicio con camarero:

Bistrot chez Remy
Café des Cascadeurs

Disney® Village

La Grange à Billy Bob's Country
Western Saloon (con servicio buffet)

Annette's Diner

The Steakhouse Restaurant
Café Mickey

New York Style Sandwiches
Buffalo Bill's Wild West Show
(cena con espectáculo)

Parque Disneyland®

Servicio con camarero:

ADVENTURELAND®: Captain Jack's – Restaurant des Pirates

FRONTIERLAND®: Silver Spur Steakhouse
The Lucky Nugget Saloon

MAIN STREET, U.S.A.®: Walt's – an American Restaurant

FANTASYLAND®: Auberge de Cendrillon

Servicio buffet:

MAIN STREET, U.S.A.: Plaza Gardens Restaurant

ADVENTURELAND: Restaurant Agrabah Café

Snack:

ADVENTURELAND: Colonel Hathi's Pizza Outpost
Restaurant Hakuna Matata

FRONTIERLAND: Fuente del Oro Restaurant
Last Chance Cafe
Cowboy Cookout Barbecue

MAIN STREET, U.S.A.: Casey's Corner
Market House Deli

FANTASYLAND: Au Chalet de la Marionnette
Pizzeria Bella Notte
Toad Hall Restaurant

DISCOVERYLAND: Café Hyperion

Hoteles Disney de Disneyland® Paris

Todos los restaurantes (servicio con camarero y buffet) de los hoteles Disney proponen los platos especiales a los clientes que padecen alguna alergia alimenticia.

Hoteles Disney

Disneyland® Hotel

Disney's Newport Bay Club®

Disney's Sequoia Lodge®

Disney's Hotel Santa Fe®

Disney's Hotel Cheyenne®

Disney's Davy Crockett Ranch®

Clubhouse Grill al Golf Disneyland®

Los desayunos

Sin coste adicional, hemos seleccionado para usted una gama de productos especiales sin gluten, sin leche, sin lactosa. En los buffet puesto que no están a su disposición, es importante que se dirija a un encargado para que pueda ofrecerle nuestra gama de productos adaptados a su alergia.

Hoteles Disney®

Disneyland® Hotel, Disney's Newport Bay Club®, Disney's Sequoia Lodge®,
Disney's Hotel Santa Fe®, Disney's Hotel Cheyenne®,
Disney's Davy Crockett Ranch®.

Parque Disneyland®

Desayuno Disney Morning : Market House Deli, Café Hypérion*.
Desayuno con los Personajes Disney : Plaza Gardens Restaurant.

Parc Walt Disney Studios®

Restaurant En Coullisse.

Disney Village

New York Style Sandwiches.

Los restaurantes con desayuno en el parque Disneyland y el parque Walt Disney Studios® pueden ser cambiados.

* Oferta de desayuno válida solo para algunas fechas. Comuníquese con nosotros para conocer las fechas válidas.

Consulte al hacer la reserva o en su hotel.

Lista de productos disponibles

BEBIDA DE SOJA, BEBIDA DE ARROZ, BEBIDA DE LECHE DE COCO

PAN NATURAL EN REBANADAS (Sin gluten, sin lactosa, sin leche)

Ingredientes: Mezcla [almidón modificado y nativo, harina de maíz, harina de arroz, clara de **huevo** en polvo [clara de **huevo**, acidificante: ácido cítrico], fibras vegetales, glucosa de maíz, espesantes: celulosa [E464, E466], goma guar, azúcar, sal, levadura de trigo sarraceno y quinoa biológica, conservante: propionato de calcio, amilasa maltogénica), agua, aceite de girasol, glicerol, levadura seca [levadura [Saccharomyces cerevisiae] [99 %] - agente rehidratante: E491 [1 %]].

GALLETAS SABLÉ (sin gluten, sin lactosa, sin leche)

Ingredientes: fécula de patata, azúcar, almidón de maíz, aceite de palma no hidrogenado, harina de maíz, almidón modificado, emulsionante (lecitina de colza), sal, levadura química (carbonato amónico)

COOKIES CON PEPITAS DE CHOCOLATE (sin gluten, sin lactosa, sin leche)

Ingredientes: azúcar, aceite de palma no hidrogenado, harina de maíz, harina de teff, pepitas de chocolate 9 % (pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar, emulsionante - lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), harina de arroz, fécula de tapioca, jarabe de glucosa, aroma, emulsionante (lecitina de colza), levadura química (carbonato amónico), espesante (goma xantana), almidón de arroz, sal.

MAGDALENAS CON MINI PEPITAS DE CHOCOLATE (sin gluten, sin lactosa, sin leche)

Ingredientes: **huevo**, azúcar, fécula de patata, aceite de palma no hidrogenado, pepitas de chocolate 11 % (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante - lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), dextrosa, harina de arroz, estabilizante (glicerol), jarabe de glucosa, espesantes (harina de algarroba, goma xantana), emulsionante (lecitina de colza), levadura química (difosfato, carbonato de sodio, fosfato de calcio), sal.

MINI BIZCOCHOS MÁRMOL (sin gluten, sin lactosa, sin leche)

Ingredientes: **huevo**, azúcar, aceite de palma no hidrogenado, fécula de patata, harina de maíz, dextrosa, chocolate 6,5 % (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionantes: lecitinas de **soja**, aroma natural de vainilla), humectante (glicerol), jarabe de glucosa, emulsionante (lecitina de colza), levadura química (difosfato, carbonato de sodio, fosfato de calcio), espesantes (harina de algarroba, goma xantana), sal.

Disponibles solamente en los buffet de los hoteles

CRACKERS (sin gluten, sin huevo, sin lactosa, sin leche)

Ingredientes: harina de maíz, harina de arroz, azúcar, sal.

IMPORTANTE

- Las informaciones arriba mencionadas están sujetas a modificación sin aviso previo, por lo tanto, solicite confirmación antes de su estancia a su agente de reserva o diríjase a su llegada a las conserjerías de los hoteles o a los restaurantes.
- Hay un servicio médico de primeros auxilios en los Parques disponible durante el horario de apertura. En caso de emergencia, marque el 112 desde un teléfono local. Se le comunica esta información para su confort y su seguridad.
- No obstante, le recomendamos traer y conservar con usted su kit médico, si es que lo tiene.
- Nuestro proveedor nos garantiza que estos alimentos y estos productos específicos no contienen ninguno de los ingredientes que figuran en la lista de las páginas 4 y 6.
- Por otro lado, en caso de que usted (o el niño que tenga a su cuidado) decidiese consumir una comida o ingredientes que se encuentren fuera de este circuito, avisamos de que existe riesgo de contaminación cruzada ocasional.

Nota: Si ha hecho una reserva en un restaurante que no aparece en esta guía, le recomendamos que se ponga en contacto con ese establecimiento directamente.

¡Buen provecho!

Disneyland
PARIS



Avec Ecofolio
tous les papiers
se recyclent.