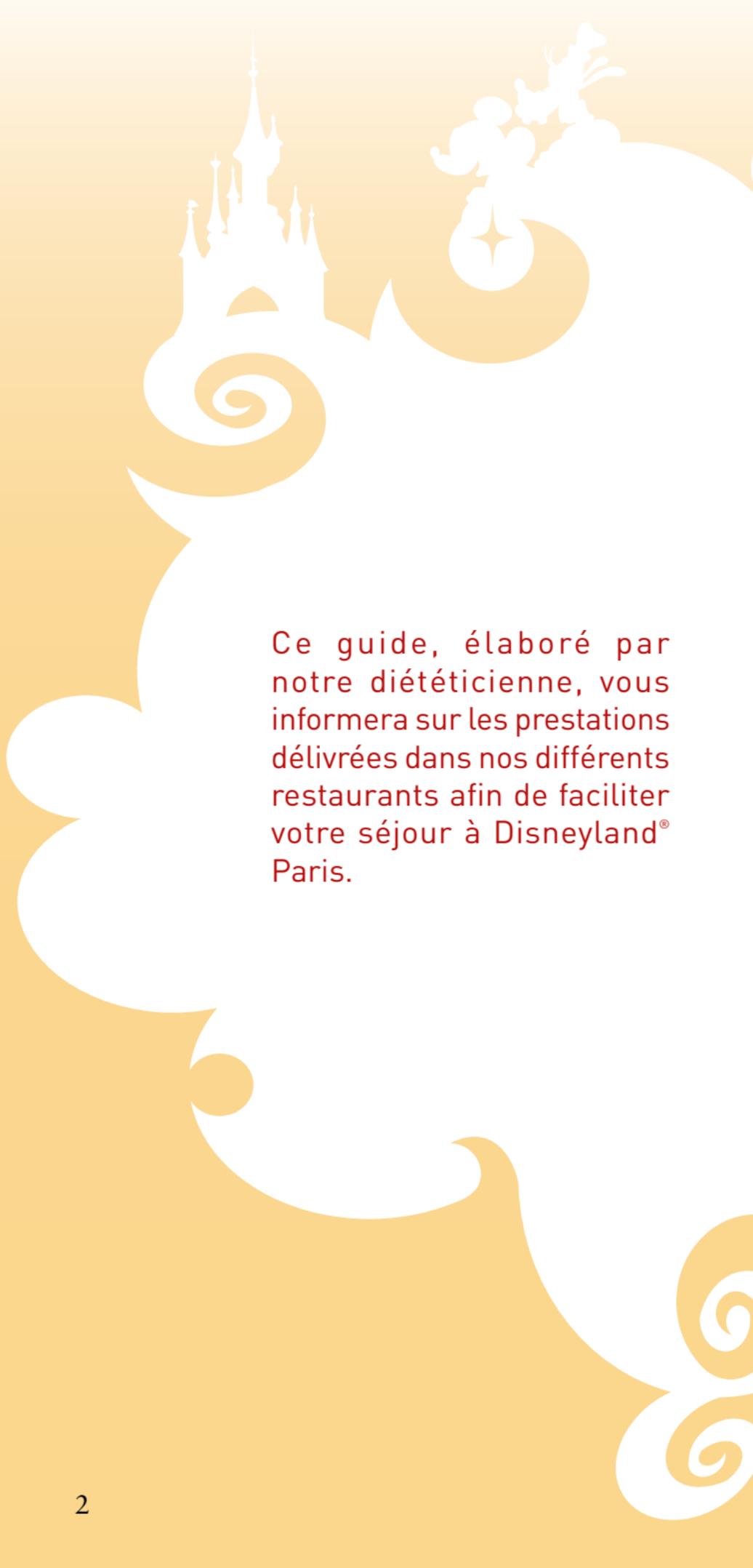
A large, stylized orange graphic with a scalloped edge, containing various Disney-themed silhouettes: a castle, a character on a crescent moon, a character with a wand, a character with a sword, and a character with wings. The graphic is set against a light yellow background.

**Guide
pratique
Allergies
Alimentaires**



Ce guide, élaboré par notre diététicienne, vous informera sur les prestations délivrées dans nos différents restaurants afin de faciliter votre séjour à Disneyland® Paris.

Déjeuner & Dîner

Une gamme de plats spéciaux permettent de couvrir 16 allergies alimentaires et sont garantis par notre prestataire de service.

Un choix d'entrées, de plats et de desserts, parmi la gamme ci-dessous et sous réserve de disponibilité, vous sont proposés dans les restaurants cités en page 5. La liste des ingrédients utilisés est exhaustive (il n'y a pas d'ingrédients cachés).



Exemple d'un repas pour allergique

ENTRÉES AU CHOIX

Tomatomaïs :

tomate 49%, maïs 48%, huile d'olive vierge 3%, sel, poivre.

Soupe méditerranéenne :

tomate 30%, eau 20%, courgette 20%, pomme de terre 15%, aubergine 10%, huile d'olive vierge 2%, sucre 2%, basilic, sel, poivre.

PLATS AU CHOIX

Sauté de volaille :

viande de poulet 28%, pomme de terre 28%, tomate 15%, haricot vert 15%, huile d'olive vierge 5%, oignon rouge 5%, olive verte 2%, basilic, sel, poivre.

Fusilli, poulet, sauce blanche :

fusilli de maïs précuit 51% (farine de maïs, eau) (origine Italie), viande de poulet 22%, eau 15%, oignon 8%, huile d'olive vierge, ciboulette, sel, poivre.

Fusilli végété, sauce blanche :

pâtes de maïs 55% (origine Italie), eau 21%, oignon 11%, carotte 7%, huile d'olive vierge 2%, farine de riz 2%, ciboulette, sel, poivre.

Fusilli végété, sauce napolitaine :

tomate 45%, pâtes de maïs 55% (origine Italie), eau 21%, oignon 11%, huile d'olive vierge 2%, sucre, sel, thym.

Parmentier de bœuf et purée de carotte :

carotte 30%, pomme de terre 30%, viande de bœuf 27%, eau 7%, oignon 3%, huile d'olive vierge, sel, thym, poivre.

Poulet quinoa :

quinoa 42%, viande de poulet 28%, tomate 18%, aubergine 11%, huile d'olive vierge, sel, thym, poivre.

DESSERTS AU CHOIX

Pommes caramélisées :

Pomme, sucre.

Pomme abricot :

pomme 85%, abricot 15%.

Salade de fruits à la menthe :

pomme 31%, poire 30%, pêche 30%, sucre 8%, menthe.

Vous trouverez ci-dessous

**la liste des aliments (allergènes)
exclus de la préparation des plats spéciaux
sans allergènes (pour les petits déjeuner voir en page 6)**

1. Arachide	7. Lupin	13. Poisson
2. Céleri	8. Mollusques	14. Sésame
3. Crustacé	9. Moutarde	15. Soja
4. Fénu grec	10. Toutes les noix*	16. Sulfites
5. Gluten *	11. Œuf / Ovoproduits	
6. Tous les laits / Lactoproduits	12. Pois jaune	

5. Gluten* : céréales contenant du gluten : avoine, blé, épeautre, kamut, orge, seigle.

10. Toutes les Noix* : noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix du Queensland, amande, pistaches, noisettes.

Où trouver ces menus ?

Faites votre choix parmi notre proposition en page 3, disponible sans pré-réservation, dans les restaurants cités page suivante.

Pour déjeuner ou dîner dans un restaurant service à table ou buffet, nous vous recommandons de réserver votre table à l'avance, en contactant notre Centrale de Réservation des Restaurants au numéro : 01 60 30 40 50, et de mentionner votre type d'allergie à l'opérateur.

Dès votre arrivée, nous vous demandons de vous faire connaître auprès d'un responsable du restaurant qui vous proposera la sélection de menus dont il dispose.

Liste des restaurants

Parc Walt Disney Studios®

Service buffet :

Restaurant des Stars

Restauration rapide :

Restaurant En Coulisse
Disney Blockbuster Café

Service à table :

Bistrot chez Rémy
Café des Cascadeurs

Disney® Village

La Grange à

Billy Bob's Country Western Saloon

Annette's Diner

The Steakhouse Restaurant

Café Mickey

New York Style Sandwiches

La Légende de Buffalo Bill

(dîner spectacle)

Parc Disneyland®

Service à table :

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

Service buffet :

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

ADVENTURELAND : Restaurant Agrabah Café

Restauration rapide :

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

Hôtels Disney

Tous les restaurants (service à table et buffet) des Hôtels Disney (liste ci-dessous) proposent des plats spéciaux pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires.

Hôtels 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 au Golf Disneyland®

Les petits-déjeuners

Sans aucun surcoût, nous avons sélectionné à votre attention une gamme de produits spéciaux sans gluten, sans lait, sans lactose. Sur les buffets ceux-ci n'étant pas à votre disposition, il est important de vous faire connaître auprès d'un responsable, qui mettra à votre disposition la gamme de produits adaptés à votre allergie.

Hôtels 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®.

Parc Disneyland®

Petit-déjeuner Disney Morning : Market House Deli, Café Hypérion*.
Petit-déjeuner avec les Personnages Disney : Plaza Gardens Restaurant.

Parc Walt Disney Studios®

Restaurant En Coulisse.

Disney Village

New York Style Sandwiches.

Lieux des petits-déjeuners sur le Parc Disneyland et Parc Walt Disney Studios® susceptibles d'être modifiés.

*Offre petit-déjeuner proposée sur certaines dates seulement. Merci de nous contacter pour connaître les dates concernées.
Renseignez-vous lors de la réservation ou dans votre hôtel.

Liste des produits disponibles

BOISSON AU SOJA, BOISSON AU RIZ, BOISSON AU LAIT DE COCO

PAIN NATURE TRANCHE (sans gluten, sans lait, sans lactose)

Ingrédients : mix (amidon modifié et natif, farine de maïs, farine de riz, poudre de blanc d'œuf (Blanc d'œuf, acidifiant : acide citrique), fibres végétales, dextrose de maïs, épaississants : cellulose (E464, E466), gomme guar, sucre, sel, levain de sarrasin et quinoa biologique, conservateur : propionate de calcium, amylase maltogène), eau, huile de tournesol, glycérol, levure sèche (levure (Saccharomyces cerevisiae) (99%) - agent réhydratant : E491 (1%).

BISCUITS SABLES (sans gluten, sans lactose, sans lait)

Ingrédients : Féculé de pomme de terre, sucre, amidon de maïs, huile de palme non hydrogénée, farine de maïs, amidon modifié, émulsifiant (lécithines de colza), sel, poudre à lever (carbonates d'ammonium).

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (sans gluten, sans lactose, sans lait)

Ingrédients : Sucre, huile de palme non hydrogénée, farine de maïs, farine de teff, pépites de chocolat 9% (pâte de cacao, beurre de cacao, sucre, émulsifiant : lécithines de soja, arôme naturel de vanille), farine de riz, féculé de tapioca, sirop de glucose, arôme, émulsifiant (lécithines de colza), poudre à lever (carbonates d'ammonium), épaississant (gomme xanthane), amidon de riz, sel.

MINI PÉPITES CHOC (sans gluten, sans lactose, sans lait)

Ingrédients : Oeufs, sucre, féculé de pomme de terre, huile de palme non hydrogénée, pépites de chocolat 11% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines de soja, arôme naturel de vanille), dextrose, farine de riz, stabilisant (glycérol), sirop de glucose, épaississants (farine de graines de caroube, gomme xanthane), émulsifiant (lécithines de colza), poudre à lever (diphosphates, carbonates de sodium, phosphates de calcium), sel.

MINI MARBRES (sans gluten, sans lactose, sans lait)

Ingrédients : Oeufs, sucre, graisse de palme non hydrogénée, féculé de pomme de terre, farine de riz, dextrose, chocolat 6,8% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines de soja, arôme naturel de vanille), humectant (glycérol), sirop de glucose, émulsifiant (lécithines de colza), poudre à lever (diphosphates, carbonates de sodium, phosphates de calcium), épaississants (farine de graines de caroube, gomme xanthane), sel.

Disponible uniquement dans les buffets des hôtels

CRAC'FORM (sans gluten, sans oeuf, sans lactose, sans lait)

Ingrédients : Farine de maïs, farine de riz, sucre, sel.

IMPORTANT

- Les informations ci-dessus sont sujettes à modification sans préavis, aussi, merci de vous les faire confirmer avant votre séjour par votre agent de réservation ou auprès des conciergeries des hôtels ou des podiums des restaurants, dès votre arrivée.
 - Un service médical de premiers soins est présent sur les parcs aux heures d'ouverture des parcs. Si vous aviez une urgence médicale, composez le 112 depuis un poste téléphonique du site. Cette information vous est communiquée pour votre confort et votre sécurité.
 - Néanmoins, nous vous recommandons d'apporter et de garder avec vous votre kit médical, si vous en disposez.
 - Notre fournisseur nous garantit que ces repas/ produits spécifiques ne contiennent aucun des ingrédients listés dans les pages 4 et 6 .
 - Aussi, dans le cas où vous (ou l'enfant dont vous avez la garde) décideriez de consommer , un repas et /ou des ingrédients en dehors de ce circuit , nous tenons à vous alerter sur le risque d'éventuelles contaminations croisées.
- N.B :** Si votre réservation concerne un lieu de restauration non cité dans ce guide, nous vous recommandons de le contacter directement.

Bon appétit !

Disneyland
PARIS



Avec Ecofolio
tous les papiers
se recyclent.