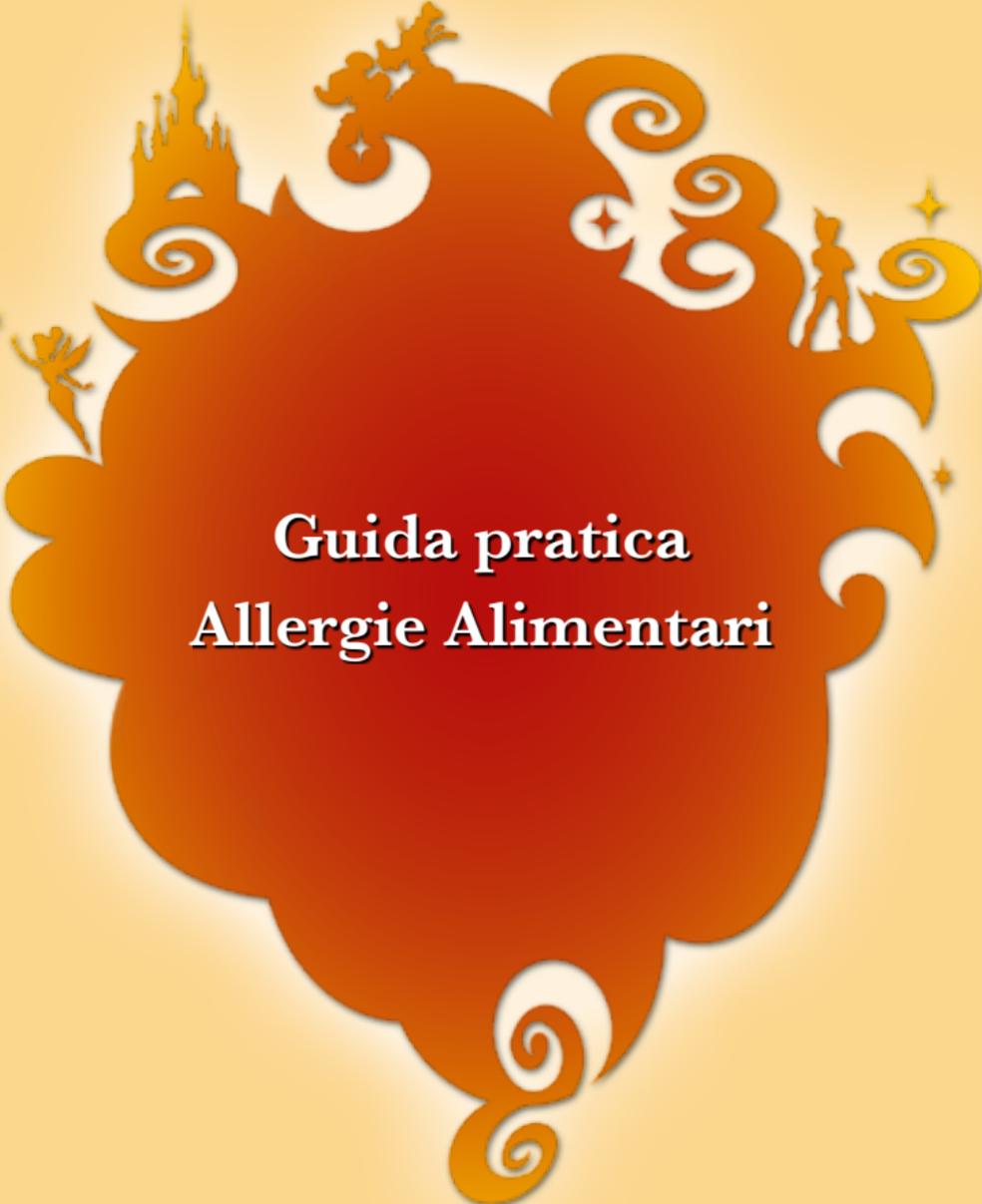
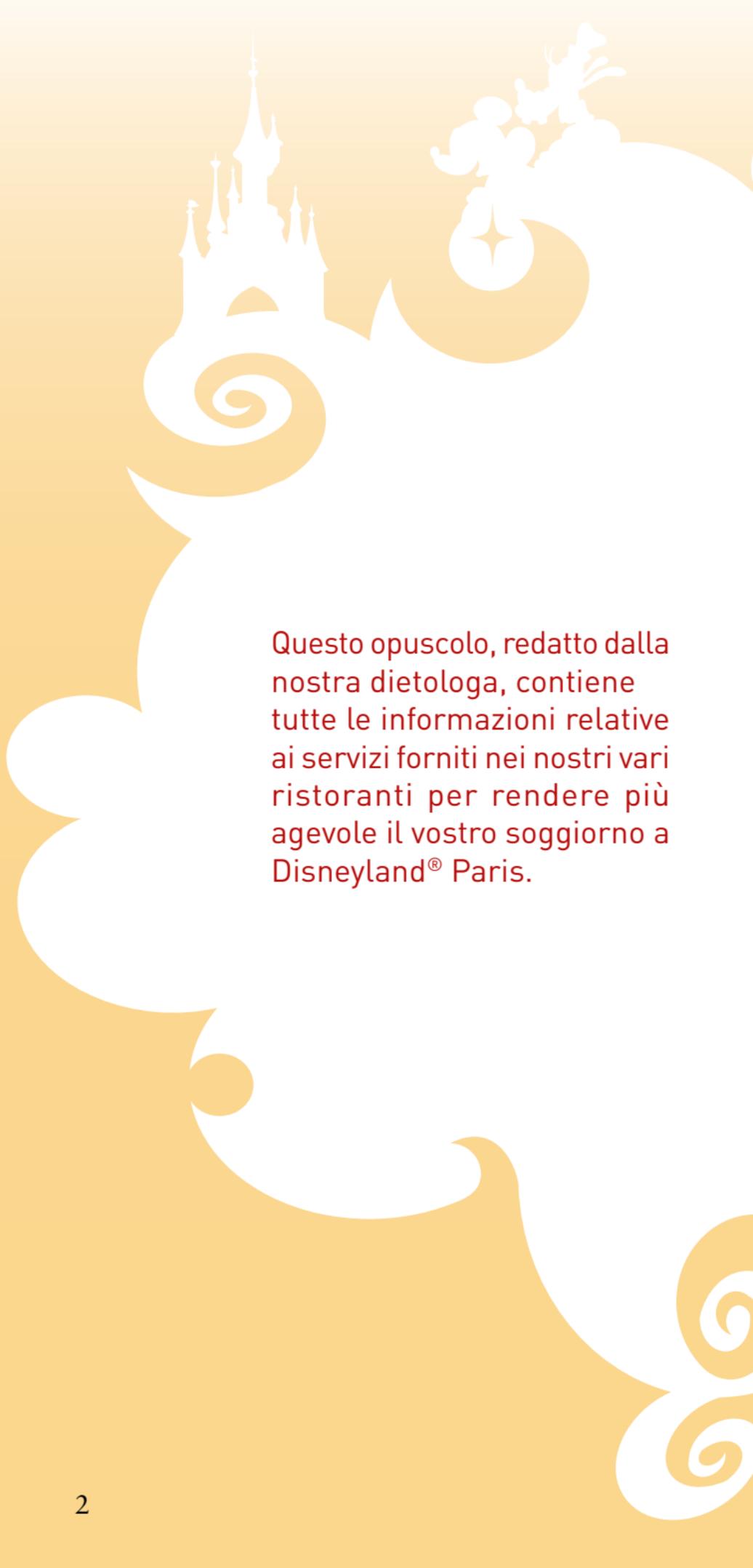


Disneyland
PARIS

A large, stylized graphic in shades of orange and red, resembling a cloud or a decorative shape. It features various Disney-themed silhouettes: a castle on the left, a character on a crescent moon at the top, a character on the right, and a character at the bottom. The graphic is filled with white swirls and stars.

**Guida pratica
Allergie Alimentari**



Questo opuscolo, redatto dalla nostra dietologa, contiene tutte le informazioni relative ai servizi forniti nei nostri vari ristoranti per rendere più agevole il vostro soggiorno a Disneyland® Paris.

Pranzo e cena

Un'intera gamma di piatti speciali consente di coprire 16 allergie alimentari e sono garantiti dai nostri fornitori.

I ristoranti elencati a pagina 5 propongono una scelta di antipasti, piatti principali e dessert, nella lista sottostante e soggetti a disponibilità. È presente un elenco dettagliato degli ingredienti utilizzati (non vi sono altri ingredienti nascosti).

La foto è unicamente a titolo indicativo



Esempio di pasto per persone allergiche

PRIMO PIATTO A SCELTA

Pomomais:

pomodoro 49%, mais 48%, olio d'oliva vergine 3%, sale, pepe.

Zuppa mediterranea:

pomodori 30%, acqua 20%, zucchine 20%, patate 15%, melanzane 10%, olio d'oliva vergine 2%, zucchero 2%, basilico, sale, pepe.

SECONDO A SCELTA

Pollo saltato:

pollo 28%, patate 28%, pomodori 15%, fagiolini 15%, olio d'oliva vergine 5%, cipolle rosse 5%, olive verdi 2%, basilico, sale, pepe.

Fusilli, pollo, salsa bianca:

fusilli di mais precotto 51% (farina di mais, acqua) (origine Italia), pollo 22%, acqua 15%, cipolla 8%, olio d'oliva vergine, erba cipollina, sale, pepe.

Fusilli vegetariani,

salsa bianca  : pasta di mais 55% (origine Italia), acqua 21%, cipolla 11%, carota 7%, olio di oliva vergine 2%, farina di riso 2%, erba cipollina, sale, pepe.

Fusilli vegetariani, salsa napoletana

pomodoro 45%, pasta di mais 55% (origine Italia), acqua 21%, cipolla 11%, olio di oliva vergine 2%, zucchero, sale, timo.

Hachis Parmentier di manzo e purè di carote:

carote 30%, patate 30%, manzo 27%, acqua 7%, cipolla 3%, olio d'oliva vergine, sale, timo, pepe.

Pollo e quinoa:

quinoa 42%, pollo 28%, pomodori 18%, melanzane 11%, olio d'oliva vergine, sale, timo, pepe.

DOLCE A SCELTA

Mele caramellate:

Mele, zucchero.

Mela albicocca:

mela 85%, albicocca 15%.

Macedonia di frutta alla menta:

mele 31%, pere 30%, pesche 30%, zucchero 8%, menta.

Di seguito si riporta l'elenco degli alimenti (allergeni) esclusi dai piatti speciali senza allergeni (per la colazione, vedi pagina 6)

1. Arachidi	7. Lupini	13. Pesce
2. Sedano	8. Molluschi	14. Sesamo
3. Crostacei	9. Senape	15. Soia
4. Fieno greco	10. Tutti i tipi di noci*	16. Solfiti
5. Glutine*	11. Uova / Prodotti a base di uova	
6. Tutti i tipi di latte / Prodotti a base di latte	12. Piselli gialli	

5. Glutine*: cereali contenenti glutine: avena, grano, farro, kamut, orzo, segale.

10. Tutti i tipi di noci*: noce, anacardio, noce Pecan, noce del Brasile, noce di Macadamia, noce del Queensland, mandorla, pistacchio, nocciola.

Dove si trovano i menu?

Questi pasti (scelta tra prodotti in pagina 3) sono disponibili senza bisogno di prenotare, nei ristoranti elencati nella pagina seguente.

Per pranzare o cenare in un ristorante con Servizio a Tavola o a Buffet, vi consigliamo di prenotare in anticipo il vostro tavolo presso il nostro Centro Prenotazioni dei Ristoranti al numero: 01 60 30 40 50 e di comunicare all'operatore il vostro tipo d'allergia.

Al vostro arrivo, potete rivolgervi a uno dei nostri responsabili del ristorante che vi proporrà la scelta dei menu disponibili.

Elenco dei ristoranti:

Parco Walt Disney Studios®

Servizio Buffet:

Restaurant des Stars

Ristorazione rapida:

Restaurant En Coullisse
Disney Blockbuster Café

Servizio a tavola:

Bistrot chez Remy
Café des Cascadeurs

Disney® Village

La Grange al Billy Bob's Country
Western Saloon (servizio buffet)

Annette's Diner

The Steakhouse Restaurant
Café Mickey

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

Parco Disneyland®

Servizio a tavola:

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

Servizio a buffet:

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

ADVENTURELAND : Restaurant Agrabah Café

Ristorazione rapida:

ADVENTURELAND : Colonel Hathi's Pizza Outpost
Restaurant Hakuna Matata

FRONTIERLAND : Fuente del Oro Restaurante

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

Gli hotel Disney

Tutti i ristoranti (Servizio a Tavola e Buffet) degli hotel Disney (lista qui di seguito) propongono i pasti speciali per tutti coloro che soffrono d'allergie alimentari.

Hotel 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®

Prima colazione

Senza alcuna maggiorazione di prezzo, abbiamo selezionato per voi una gamma di prodotti speciali senza glutine, senza latte e senza lattosio. Poiché questi prodotti non sono disponibili a Buffet, è fondamentale che informiate un responsabile delle vostre esigenze; in questo modo, sarà messa a vostra disposizione la gamma di prodotti adatta al vostro tipo di allergia.

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®.

Parco Disneyland®

Colazione Disney Morning : Market House Deli, Café Hypérion*.
Colazione con i Personaggi Disney : Plaza Gardens Restaurant.

Parc Walt Disney Studios®

Restaurant En Coulisse.

Disney Village

New York Style Sandwiches.

I ristoranti in cui si servono le colazioni nel Parco Disneyland e nel Parco Walt Disney Studios® possono subire delle modifiche.

* Offerta colazione disponibile solo in alcune date specifiche - per conoscere quali, si prega di contattarci
Informatevi al momento della prenotazione oppure presso il vostro hotel.

Elenco dei prodotti disponibili

BEVANDA ALLA SOIA, BEVANDA AL RISO, BEVANDA AL LATTE DI COCCO

PANE AL NATURALE A FETTE (senza glutine, senza lattosio, senza latte)

Ingredienti: mix (amido modificato e amido nativo, farina di mais, farina di riso, albume d'uovo in polvere (Albume d'uovo, acidificante: acido citrico), fibre vegetali, destrosio di mais, addensanti: cellulosa (E464, E466), gomma di guar, zucchero, sale, lievito madre di grano saraceno e quinoa biologica, conservante: propionato di calcio, amilasi maltogenica), acqua, olio di semi di girasole, glicerolo, lievito in polvere (lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) (99%) - agente reidratante: E491 (1%).

BISCOTTI SABLÉ (senza glutine, senza lattosio, senza latte)

Ingredienti: fecola di patate, zucchero, amido di mais, olio di palma non idrogenato, farina di mais, amido modificato, emulsionante (lecitina di colza), sale, lievito in polvere (carbonato di ammonio).

COOKIES CON GOCCE DI CIOCCOLATO (senza glutine, senza lattosio, senza latte)

Ingredienti: zucchero, olio di palma non idrogenato, farina di mais, farina di teff, gocce di cioccolato 9% (pasta di cacao, burro di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), farina di riso, fecola di tapioca, sciroppo di glucosio, aroma, emulsinante (lecitina di colza) lievito in polvere (carbonato di ammonio), addensante (gomma di xantano), amido di riso, sale.

TORTINE AL CIOCCOLATO (senza glutine, senza lattosio, senza latte)

Ingredienti: uova, zucchero, fecola di patate, olio di palma non idrogenato, gocce di cioccolato 11% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia) destrosio, farina di riso, stabilizzante (glicerolo), sciroppo di glucosio, addensanti (farina di semi di carrube, gomma di xantano), emulsionante (lecitina di colza), lievito in polvere (difosfato, carbonato di sodio, fosfato di calcio), sale.

TORTINE MARMORIZZATE (senza glutine, senza lattosio, senza latte)

Ingredienti: uova, zucchero, olio di palma non idrogenato, fecola di patate, farina di riso, destrosio, cioccolato 6,8% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), umettante (glicerolo), sciroppo di glucosio, emulsionante (lecitina di colza), lievito in polvere (difosfato, carbonato di sodio, fosfato di calcio), addensanti (farina di semi di carrube, gomma di xantano), sale.

Disponibile solo nei buffet degli hotel

GALLETTE (senza glutine, senza uova, senza lattosio, senza latte)

Ingredienti: farina di mais, farina di riso, zucchero, sale.

IMPORTANTE

- Le informazioni sopra riportate sono soggette a variazioni anche senza preavviso; siete pregati quindi di chiedere conferma prima del vostro soggiorno al vostro agente o presso le conciergerie degli hotel o alla reception dei ristoranti, al momento del vostro arrivo.
- È presente un servizio di pronto soccorso nei Parchi negli orari di apertura. In caso di emergenza medica, comporre il 112 da una qualsiasi postazione telefonica del sito. Tali informazioni vengono fornite per vostra sicurezza e comodità.
- Ciò nonostante, si raccomanda di portare con sé l'eventuale kit di pronto soccorso personale.
- I nostri fornitori garantiscono che questi pasti e prodotti speciali non contengono nessuno degli ingredienti elencati a pagina 4 e 6.
- Inoltre, è nostro dovere informarvi del rischio di eventuali contaminazioni crociate nel caso in cui voi, o i bambini di cui siete responsabili, decidiate di consumare un pasto e/o alimenti non compresi in questo circuito.

N.B : se avete prenotato in un ristorante non menzionato in questo opuscolo, vi raccomandiamo di contattare direttamente la struttura.

Buon appetito!

Disneyland
PARIS



Avec Ecofolio
tous les papiers
se recyclent.