



Francia (Francese)

## **A l'intention du cuisinier**

Je souffre de la maladie coeliaque et doit suivre un plan de nutrition strict sans gluten. La consommation d'aliments qui contiennent ne serait-ce que des quantités ou des traces infimes de froment, seigle, orge, avoine, épeautre et épeautre vert séché ainsi que celle de produits préparés qui utilisent le gluten comme ingrédient tels que la chapelure, les perles croustillantes etc. m'est interdite. Pouvez-vous désigner les mets indiqués sur votre carte de menus susceptibles de me convenir ou préparer mon plat sans gluten (sans sauce à base de farine ou préparation sans chapelure et sans farine par ex.)?

En remplacement, vous pouvez utiliser les céréales et féculés suivantes: maïs, riz, millet, féculé de pomme de terre ou sarrasin.

Je vous remercie de votre compréhension!

## **Una richiesta al cuoco**

Io ho la celiachia e devo seguire un'alimentazione completamente priva di glutine.

Per questo non posso assumere alimenti che contengano neanche le più piccole quantità/resti di frumento, segala, orzo, avena, farro, frumento verde essiccato e/o prodotti derivati, come ad esempio pane grattugiato, spezzati, ecc.

Può consigliarmi dei piatti adatti per me presenti sul Suo menù, oppure può prepararmi un piatto privo di glutine (ad esempio evitando salse che contengano farina oppure piatti preparati senza impanatura e senza farina)?

Come sostitutivo potrà utilizzare tipi di cereali adatti per me, come ad esempio mais, riso, miglio, fecola di patate oppure anche grano saraceno.

La ringrazio per il Suo impegno!