


Disneyland
RESORT
PARIS



Soffrite di allergie
alimentari?

**Disneyland[®]
Resort Paris**
si prende cura di voi.



Questo breve opuscolo, redatto da una dietologa, contiene tutte le informazioni relative ai servizi forniti nei nostri vari ristoranti.

Svariati menu a vostra disposizione

Gli speciali menu Natama coprono circa 60 allergie alimentari e sono garantiti dai nostri fornitori

I ristoranti elencati a pagina 5 propongono da 2 a 4 diversi menu composti da un antipasto, un secondo e un dolce. È presente un elenco dettagliato degli ingredienti utilizzati (non vi sono altri ingredienti nascosti).



Esempio di pasto per persone allergiche

La foto è unicamente a titolo indicativo

MENU Angolo del focolare

Vellutata d'autunno:

patate, acqua, broccoli, porro, olio d'oliva, sale, pepe

Casseruola di manzo alle carote:

carote, manzo, acqua, mele, olio d'oliva, farina di riso, sale, pepe

Pesca alle mele:

mele, purea di pesca, zucchero

MENU Cow-boy

Insalata Louisiana:

mais, carote, cetriolo, acqua, olio d'oliva, zucchero, succo di limone concentrato, sale, pepe

Ratatouille di manzo:

zucchine, manzo, pomodoro, melanzane, olio d'oliva, sale, zucchero, pepe

Composta di pera e albicocca: pere Williams, purea di albicocche, zucchero

MENU C'era una volta

Vellutata di zucchini:

patate, acqua, zucchini, olio d'oliva, sale, aglio cipollino, pepe

Tacchino arrosto al basilico:

patate, tacchino arrosto (coscia di tacchino, acqua, sciroppo di glucosio di patate), carote, acqua, mele, olio d'oliva, farina di riso, basilico, sale, pepe

Composta di rabarbaro:

rabarbaro, mele, acqua, zucchero

MENU Della fattora

Insalata contadina:

patate, carote, fagiolini verdi, pollo, acqua, olio d'oliva, zucchero, succo di limone concentrato, sale, pepe

Petto di pollo con purea di carote: carote, pollo, patate, acqua, olio d'oliva, sale, farina di riso

Composta di mirabelle:

mele, purea di mirabelle, zucchero, acqua

Di seguito si riporta l'elenco degli alimenti (allergeni) esclusi dai menu

Additivi	Girasole	Noce di Cocco
Anacardi	Glutine	Noce di Pecan
Ananas	Grano	Nocciola
Arachide	Grano saraceno	Orzo
Avena	kiwi	Peperoncino
Avocado	Lampone crudo	Pesca cruda
Banana	Latticini	Pesce
Cannella	Lenticchie	Pinoli
Castagne	Lievito	Piselli
Ceci	Lino	Pistacchio
Ciliegia	Lupini	Sedano
Coniglio	Maiale	Segale
Crostacei	Mandorla	Senape
Fagioli di Spagna	Mela cruda	Sesamo
Farro	Melone	Soja
Fava	Noce	Solfiti
Finocchio	Noce del Brasile	Uova
Funghi	Noce del Queensland	Vaniglia

Dove si trovano i menu?

Questi vassoi-pasto sono disponibili senza bisogno di pre-ordinazione, al prezzo di 15,00 euro, nei ristoranti elencati nella pagina seguente.

Al vostro arrivo, vi sarà chiesto d'incontrare uno dei nostri responsabili del ristorante che vi proporrà la scelta dei menu disponibili.

Per pranzare o cenare in un ristorante con Servizio al Tavolo 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 di allergia.

Elenco dei ristoranti:

Parco Walt Disney Studios®

Self-service:

Rendez-Vous des Stars®

Snack:

Restaurant En Coulisse
Backlot Express Restaurant

Disney Village

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

La légende de Buffalo Bill
(cena spettacolo)

Parco Disneyland®

Servizio al Tavolo:

ADVENTURELAND : Blue Lagoon Restaurant
FRONTIERLAND : Silver Spur Steakhouse
MAIN STREET, USA : Walt's – an American Restaurant

Servizio Buffet:

FRONTIERLAND : The Lucky Nugget Saloon
FANTASYLAND : Auberge de Cendrillon
MAIN STREET, USA : Plaza Gardens Restaurant

Self-Service:

ADVENTURELAND : Colonel Hathi's Pizza Outpost
Restaurant Hakuna Matata
FRONTIERLAND : Fuente del Oro Restaurant
Last Chance Café
MAIN STREET, USA : Casey's Corner
FANTASYLAND : Au Chalet de la Marionnette
DISCOVERYLAND : Café Hyperion

Gli hotel Disney del Disneyland Resort Paris

Tutti i ristoranti (Servizio al Tavolo, Buffet e Self-Service) degli hotel Disney propongono i menu Natama per tutti coloro che soffrono d'allergie alimentari

La colazione del vostro hotel

Senza alcuna maggiorazione di prezzo, abbiamo selezionato per voi una gamma di prodotti speciali. Non essendo questi prodotti 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.

I prodotti di seguito indicati sono disponibili presso

gli hotel Disney

Disneyland® Hotel
Disney's New York Hotel®
Disney's Newport Bay Club®
Disney's Sequoia Lodge®
Disney's Hotel Santa Fe®
Disney's Hotel Cheyenne®
Disney's Davy Crockett Ranch®
(richiedeteli alla reception
al vostro arrivo)

il Parco Disneyland®

Plaza Gardens Restaurant
(colazione con i personaggi Disney)

Au Chalet de la Marionnette
(Good Morning Fantasyland)

Disponibili anche per la merenda con personaggi Disney al Plaza Gardens Restaurant.

Elenco dei prodotti disponibili

LATTE DI SOIA

PANE CASERECCIO IN TRANCI (privo di glutine e di latte)

Ingredienti: Acqua, amido di mais, farina di riso, farina di grano saraceno, olio di palma non idrogenato, lievito per panificazione. Addensanti: farina di guar, farina di semi di carrube. Stabilizzante: sorbitolo. Zucchero. Sciroppo di glucosio, sale. Emulsionante: lecitina di colza. Conservante: propionato di calcio

BISCOTTI SECCHI (privi di: glutine, latte, arachidi, soia, uova)

Ingredienti: Amido di mais, olio di palma non idrogenato, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio. Emulsionante: lecitina di colza. Gusto vaniglia. Polvere lievitante: carbonato d'ammonio.

COOKIES con gocce di cioccolato (privi di: glutine, latte, arachidi, soia, uova)

Ingredienti: Amido di mais, gocce di cioccolato 17% (cacao, burro di cacao, zucchero), olio di palma non idrogenato, zucchero, fecola di patate, acqua, sciroppo di glucosio, Gusto vaniglia. Polvere lievitante: carbonato d'ammonio. Emulsionante: lecitina di colza.

MINI PEPITES CHOC (privi di: glutine, latte, arachidi, soia)

Ingredienti: Uova, zucchero, olio di palma non idrogenato, fecola di patate, gocce di cioccolato 9,9% (cacao, burro di cacao, zucchero), destrosio (mais), farina di riso, stabilizzante (glicerina). Sciroppo di glucosio. Polvere lievitante: fosfato monocalcico, bicarbonato di sodio, pirofosfato disodico. Addensante: farina di semi di carrube, gomma xanthan. Emulsionante: lecitina di colza. Sale.

MINI MARBRES (privi di: glutine, latte, arachidi, soia)

Ingredienti: Uova, zucchero, olio di palma non idrogenato, fecola di patate, farina di riso, destrosio (mais). Cioccolato 6% (cacao, burro di cacao, zucchero), stabilizzante (glicerina), sciroppo di glucosio, Emulsionante: lecitina di colza, polvere lievitante (fosfato monocalcico, bicarbonato di sodio, pirofosfato disodico), Addensante (farina di guar, farina di semi di carrube), 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 portinerie degli hotel, alla reception dei ristoranti, al momento del vostro arrivo.

E' 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.

Ciononostante, 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. Di conseguenza Disneyland Resort Paris declina qualsiasi responsabilità in caso voi, o i vostri bambini, decidiate di consumare un pasto, un alimento e/o una bevanda non compresi in questo circuito speciale e tale consumo dovesse provocare reazioni allergiche.

N.B : Se avete prenotato in un hotel non menzionato in questo opuscolo, vi raccomandiamo di contattare il vostro hotel direttamente.

Buon appetito!

Disneyland.
RESORT
PARIS