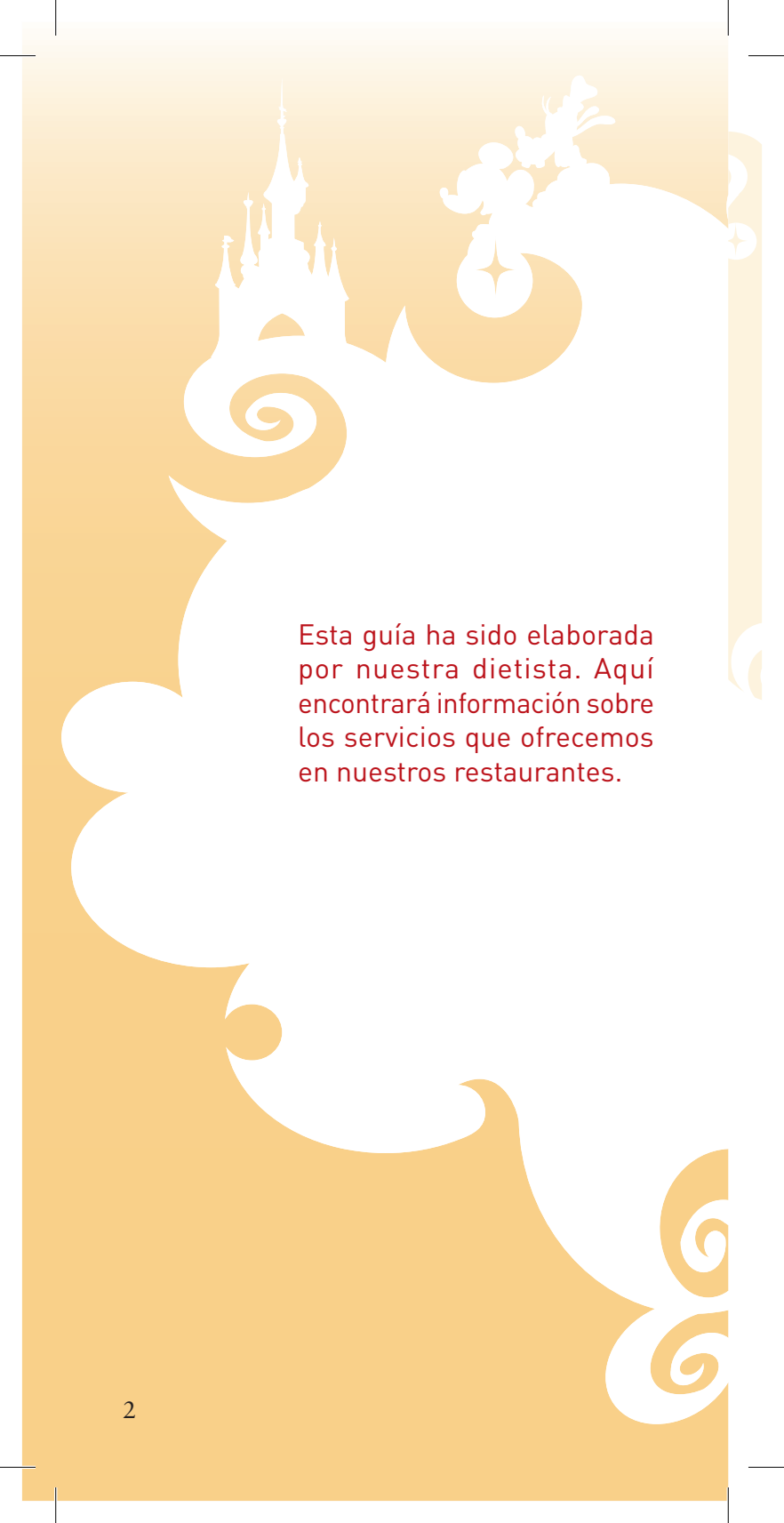


Disneyland
PARIS

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

**Padece una alergia
alimenticia
Disneyland®
Paris
le presta atención**



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

Una gama de menús a su disposición

Los menús especiales Natama están confeccionados para adaptarse a 16 alergias alimenticias y cuentan con la garantía de nuestro proveedor de servicios.

Proponemos 2 entrantes, 4 platos principales y 3 postres a elegir 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

Crema de tomate:

Tomate, patata, aceite de oliva virgen, azúcar, albahaca, sal y pimienta.

Flan de tomate y judías verdes:

Salsa de tomate, judías verdes, tomates pelados y en trozos, harina de maíz, aceite de oliva virgen extra de 1ª presión en frío, azúcar cristal, albahaca, pimienta negra, sal marina.

PLATOS PARA ELEGIR

Estofado de ternera con aceitunas:

Patata, carne de vacuno estofada (jarrete de ternera, sal), tomate, aceitunas, zanahoria, cebolla, aceite de oliva virgen, harina de arroz, azúcar, sal, romero, tomillo, pimienta.

Albóndigas de ternera con salsa napolitana y arroz perfumado:

Arroz precocinado, albóndigas de ternera estofada (carne de vacuno, sal), tomate, cebolla, aceite de oliva virgen, azúcar, sal, tomillo, albahaca, romero.

Pasta vegetal:

Pasta de maíz, zanahoria, puerro, champiñón, brócoli, cebolla, berenjena, aceite de oliva virgen, sal, albahaca, pimienta.

Salchicha de ternera con puré de patata y calabacín:

Patata, salchicha de ternera, agua, calabacín, aceite de oliva virgen, sal.

POSTRES PARA ELEGIR

Delicia de melocotón:

Manzana, puré de melocotón (melocotón, azúcar), azúcar.

Manzanas caramelizadas:

Manzana, azúcar.

Peras caramelizadas:

Peras, azúcar.

A continuación encontrará la lista de alimentos (alérgenos) excluidos de la preparación de los menús

| | | |
|------------------------------|--------------------------|-------------|
| 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 (2 entrantes, 4 platos y 3 postres para elegir; 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

Café des Cascadeurs

Servicio con camarero:

Bistrot chez Remy

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®: Blue Lagoon Restaurant

FRONTIERLAND®: Silver Spur Steakhouse

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

DISCOVERYLAND®: Buzz Lightyear's Pizza Planet Restaurant

Snack:

ADVENTURELAND: Colonel Hathi's Pizza Outpost
Restaurant Hakuna Matata

FRONTIERLAND: Fuente del Oro Restaurante

Last Chance Cafe

Cowboy Cookout Barbecue

The Lucky Nugget Saloon

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

Market House Deli

Victoria's Home-Style Restaurant

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 menús Natama a los clientes que padecen alguna alergia alimenticia.

Hoteles Disney

Disneyland® Hotel

Disney's Hotel New York®

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®

Los desayunos

Sin coste adicional, hemos seleccionado para usted una gama de productos especiales. 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.

Los productos mencionados a continuación se encuentran disponibles en:

Hoteles Disney®

Disneyland® Hotel, Disney's Hotel New York®, 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: Café Hypérion, Cable Car Bake Shop,
Market House Deli, Pizzeria Bella Notte*.

Desayuno con personajes Disney: Plaza Gardens Restaurant.

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

LECHE DE SOJA

PAN RÚSTICO EN REBANADAS (sin gluten)

Ingredientes: agua, almidón de maíz, harina de trigo sarraceno, humectante (sorbitol), aceite de palma no hidrogenado, fibras vegetales (inulina), espesantes (goma guar, harina de algarroba), levadura de panadería, jarabe de glucosa, sal, azúcar, emulsionante (lecitina de colza), conservante (propanoato de calcio).

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.

Disponible 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



papiers

Avec Ecofolio
tous les papiers
se recyclent.