

Petit-déjeuner

Halal



renfe



Ramón Freixa.

Castellfollit de Riubregós, 1971.

« Je travaille à partir de la tradition et j'expérimente pour créer de nouvelles recettes qui surprennent et surtout qui plaisent ». Ramón n'a cessé d'explorer chaque territoire à la recherche du meilleur produit, du plus simple au plus sophistiqué, toujours le protagoniste de sa cuisine

et qui aujourd'hui voyage dans les trains.

Ramón Freixa

PLAT CHAUD

Omelette nature, courgettes sautées au thym et tomates cerises sautées aux herbes de Provence.

ALLERGÈNES : 3

SÉLECTION DE PAINS

ALLERGÈNES : 1 et 7

DESSERT

Fruits de saison.

Viennoiserie, beurre, confiture, confiture de tomate, miel, tomate nature, huile d'olive extra vierge Oleoestepa, sel et poivre.

Café, infusions diverses.

ALLERGÈNES : 1, 3, 6 et 7

SÉLECTION DE BOISSONS

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro Zéro, Coca Cola Zéro.

Fanta Zéro naranja.

Sprite.

Tonic Nordic.

Eau minérale plate Cabreiroá.

Eau minérale gazeuse Cabreiroá.

NECTARS

Don Simón orange.

Don Simón ananas.

Don Simón pêche.

ALLÈRGÈNES



1
GLUTEN



2
CRUSTACÉS



3
OEUFS



4
POISSONS



5
ARACHIDES



6
SOJA



7
LAITIERS



8
FRUITS
À COQUES



9
CÉLERIE



10
MOUTARDE



11
GRAINES
DE SÉSAME



12
ANHYDRIDE SULFU-
REUX ET SULFITES



13
LUPINS



14
MOLLUSQUES

Élaboré chez un traiteur où sont préparés des aliments pouvant provoquer des allergies alimentaires.

Conformément à la réglementation en vigueur, nous mettons à votre disposition toutes les informations alimentaires des repas servis.

Si vous avez une allergie ou une intolérance à un aliment, veuillez consulter notre personnel.

Nous offrons à nos voyageurs la possibilité d'emporter, sans frais supplémentaires, les aliments qu'ils n'ont pas consommés. Veuillez consulter notre personnel à bord.

renfe