

Repas

Déjeuner / Dîner

MEAL CODE

GFML (GLUTEN INTOLERANT MEAL)

À compter de

01 juin 2009

NOMS ALTERNATIFS:

- Maladie coeliaque
- Sans syndrome de mal absorption
- Dermatitis herpetiformis
- Pauvre en blé
- Pauvre en gliadine
- Pauvre en gluten

UTILISATION :

Passagers souffrant d'une intolérance au gluten. **NON RECOMMANDE POUR LES PASSAGERS ETANT ALLERGIQUE AU GLUTEN.**

CARACTERISTIQUES :

Les repas doivent strictement exclure tout apport en gluten de différents produits. Il est important d'utiliser des denrées alimentaires préemballées ou les ingrédients entrant dans la composition de ces produits sont mentionné sur l'étiquette.

NOTE :

Les denrées alimentaires industriels exempts de gluten et fabriqués avec des composants de blé ne sont pas recommandés. Les passagers souffrant d'une intolérance au gluten peuvent aussi être intolérants au lactose.

GUIDE :

INTERDITS

- Blé, farine de blé, seigle, flocons d'avoine et orge
- Pâtes alimentaires, pain, chapelure et pâte à frire
- Céréales pour petit déjeuner à base flocons d'avoine
- Semoule de blé
- Soupe, sauces, sauce de soja et préparation pour gravy à base de farine
- Gâteaux, muffins et pâtisseries
- Produits maltés, ovaltine
- Amidon extrait des céréales à base de gluten
- Préparation pour crème anglaise
- « Luncheon meat »
- Analogues de viande
- Saucisses
- Confiseries à base de chocolat contenant des céréales avec du gluten
- Graines oléagineuses et produits dérivés

AUTORISES

- Fruits, légumes
- Viandes, poisson, volaille
- Huile comestible
- Riz soufflé, flocons de maïs, (exempt de malt dans la composition)
- Farine de pomme de terre, farine de soja, farine de riz
- Farine de maïs (sans blé)
- Perles du Japon, tapioca, lentilles, pois cassés
- Lait de soja
- Produits laitiers