

Five Guys Entreprises s'efforce d'identifier les ingrédients susceptibles de provoquer des réactions allergiques chez les personnes souffrant d'allergies alimentaires. Tous les efforts sont faits pour informer notre personnel de production alimentaire sur la gravité des allergies alimentaires. Cependant, il y a toujours un risque de contamination. Il est possible que les fabricants des aliments que nous utilisons modifient la formulation à tout moment, sans préavis. Il existe également un risque de contamination croisée en raison de la nature de nos ingrédients. Les clients concernés par les allergies alimentaires doivent tenir compte de ce risque. Five Guys Entreprises et leurs franchisés n'assumeront aucune responsabilité en cas de réaction indésirable aux aliments consommés ou aux articles avec lesquels ils sont susceptibles d'entrer en contact en mangeant dans n'importe quel restaurant Five Guys.

Les informations nutritionnelles fournies sur ce site sont basées sur des valeurs représentatives fournies par des fournisseurs, des ressources publiées, des analyses à l'aide de logiciels standard de l'industrie et des tests effectués dans des laboratoires agréés. Les informations sont exprimées en valeurs basées sur l'arrondissement fédéral et d'autres réglementations applicables. Five Guys ne peut garantir que les informations nutritionnelles fournies sur ce site sont entièrement exactes en ce qui concerne les ingrédients des menus préparés dans tous nos restaurants. Les ingrédients de nos menus sont confectionnés sur commande à la main. Cela peut entraîner de légères variations dans la taille des portions qui peuvent alors se répercuter sur les valeurs nutritionnelles de chaque produit.

Les limites recommandées pour un régime quotidien de 2 000 calories sont de 20 grammes de graisses saturées et de 2 300 milligrammes de sodium.

	NUTRITION												ALLERGÈNES													
	Portion (g)	Calories	Calories provenant des lipides	Lipides totaux (g)	Lipides saturés (g)	Gras trans (g)	Cholestérol (mg)	Sodium (mg)	Glucides (g)	Fibre (g)	Sucres (g)	Protéine (g)	Crustacés et mollusques	Œufs	Poisson	Lait	Moutarde	Arachides	Graines de sésame	Soya	Sulfites	Noix	Blé et triticale			
VIANDE																										
Bacon (2 pièces)	14	70	50	6	2	0	15	210	0	0	0	5														
Galette de steak haché	65	302	160	17	8	1	60	50	0	0	0	16														
Hot-dog	90	280	235	26	12	1	56	800	1	0	0	11					●			●						
PETIT PAIN AU LAIT																										
Petit pain au lait	77	240	80	9	3.5	0	5	330	39	2	8	7		●		●			●	●					●	
FRITES – CUITES DANS 100 % HUILE D'ARACHIDES																										
Petit Style Five Guys	227	526	204	23	4	0	0	531	72	8	2	8														
Moyen Style Five Guys	411	953	370	41	7	0	0	962	131	15	4	15														
Grand Style Five Guys	567	1314	511	57	10	0	0	1327	181	21	6	20														
Petit Style Cajun	232	540	204	23	4	0	0	862	45	8	2	8														
Moyen Style Cajun	416	967	370	41	7	0	0	1293	134	15	4	15														
Grand Style Cajun	572	1328	511	57	10	0	0	1658	184	21	6	20														
CONDIMENTS																										
Sauce BBQ	28	49	0	0	0	0	0	400	15	<1	10	<1					●									
Fromage (1 tranche)	19	70	50	6	3.5	0	20	310	<1	0	<1	4			●											
Poivrons verts	25	3	0	0	0	0	0	1	1	<1	<1	0														
Champignons grillés	21	6	0	0	0	0	0	50	1	0	1	0														
Sauce piquante	5	0	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0														
Sauce HP	17	21	<1	<1	0	0	0	164	4	<1	3	<1					●									
Piments jalapeño	11	3	0	0	0	0	0	0	<1	0	0	0														
Ketchup	17	30	0	0	0	0	0	160	5	0	4	0														
Laitue	30	3	0	0	0	0	0	3	1	<1	<1	0														
Mayonnaise	14	111	100	11	1.5	0	10	70	0	0	0	0		●			●									
Moutarde	5	0	0	0	0	0	0	55	0	0	0	0					●									
Oignons/Oignons grillés	26	11	0	0	0	0	0	1	2	<1	1	0														
Cornichons	28	4	0	0	0	0	0	260	1	0	0	0														
Relish	15	16	0	0	0	0	0	85	4	0	3	0														
Tomates	52	8	0	0	0	0	0	3	2	<1	1	<1														
LAITS FRAPPÉS																										
Base de lait frappé à la vanille	396	670	290	32	21	1	130	360	84	0	82	13				●										
Crème fouettée	7	20	15	1.5	1	0	5	0	1	0	1	0				●										
GARNITURES (Toutes les valeurs nutritionnelles indiquées pour les mélanges sont calculées à partir des spécifications du fabricant. Les valeurs nutritionnelles des laits frappés contenant deux (2) mélanges ou plus par lait frappé peuvent varier.)																										
Bacon	14	70	50	6	2	0	15	210	0	0	0	5														
Banane	80	160	0	<1	0	0	0	5	51	1	44	1														
Croquant de canne en bonbon	48	160	0	0	0	0	0	2	48	0	33	0														
Chocolat	50	250	14	3.5	3.5	0	0	170	55	1	32	2				●								●		
Morceaux de biscuits Oreo ^{MD}	25	120	46	5	1	0	0	86	18	<1	10	1												●		●
Beurre d'arachide	50	322	250	29	5	0	0	218	9	3	4	9					●									
Moule au beurre d'arachide Reese's ^{MD}	28	150	80	8	3	0	2	98	15	1	14	3				●		●					●		●	
Caramel salé	50	170	5	3	<1	0	0	125	37	0	18	<1				●										
Fraise	60	90	0	0	0	0	0	2	17	1	23	<1														
AUTRES INGRÉDIENTS																										
Cacahuètes en vrac (1 oz.)	30	170	132	14	2	0	0	180	5	3	1	7						●								
Sauce Poutine	180	54	0	1	<1	0	0	1036	10	<1	1	1												●	●	●

