

JONAGE ARON15048

[s.perrin@jonage.fr](mailto:s.perrin@jonage.fr)

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin		
2024-15	lun. 08 avr.	Salade de Pommes de Terre	T	T			T	P					T	P	P			
		Taboulé BIO		P														
		Quenelles BIO sauce blanche	P	T	T			T	T								T	
		Epinards hachés BIO	P	T	T			T	T					T			T	
		Edam	P															
		Emmental BIO	P															
		Fruit																
		Fruit Bio																
	mar. 09 avr.	Radis, Beurre	P											T				
		Salade iceberg												T				
		Filet de poisson								P								
		Légumes frais en aïoli														P		
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P															
		Petit suisse BIO aromatisé	P															
		Muffin au chocolat	P	P	T			P	P									
		Sauce aïoli							P						P			
	jeu. 11 avr.	Céleri frais BIO râpé vinaigrette (sac 1 kg)	T	T				T	T					P	P	P		
		Concombre frais vinaigrette (sac 1 kg)	T	T				T	T					T	P	P		
		Blanquette de Volaille	P	P				P						T				
		Omelette	P						P									
		Haricots Verts Persillés	T	T			T	T	T					T				
		Yaourt Aromatisé	P															
		Yaourt Nature BIO	P															
		Gâteau du chef framboise et speculoos	P	P				P	P									
		ven. 12 avr.	Macédoine Mayonnaise	T	T				T	P					T	P	P	
			Salade d'haricots beurre	T	T				T	T					T	P	P	
	Penne à la carbonara		P	P				P	T									
	Tortellini Ricotta / Epinards sauce Tomate et Râpé		P	P				T	P					P				
	Brie		P															
	Carré du Trièves BIO et local		P															
Compote de pommes bananes (ind)																		
Compote pommes cassis (ind)																		

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service