

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
	lun. 09 sept.	Céleri râpé frais rémoulade	T	T			T	P					P	P	P	
		Concombre BIO frais façon Tzatziki	P													
		Filet de Poisson sauce Crème	P	P	T		T	T	P							T
		Goulish Hongrois (VBF)	T	P			T	T				T	T			
		Purée de Pommes de Terre	P	T	T		T	T					T		P	T
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P													
		Yaourt de la ferme du Chambon	P													
		Fruit														
		Fruit Bio														
	mar. 10 sept	Salade de Blé à l' Orientale	T	P	T		T	P				T	T	P	P	
		Salade de perles (local)	T	P			T	P					T	P	P	
		Croq veggie à la tomate	T	P			T	T	T		T		T			
		Ratatouille fraîche du chef	T	P			T	T				T	P		P	
		Fromage fondu de Brebis	P													
		Petit Moulé Nature	P		T											
		Compote de pommes bananes (ind)														
		Purée de pommes abricots BIO (ind)														
	jeu. 12 sept.	Betteraves BIO en Salade	T	T			T	T					T	P	P	
		Salade de Choux Fleur vinaigrette	T	T			T	T					T	P	P	
		Penne à la carbonara	P	P			P	T				T				
		Tortellini épinards sauce provençale	P	P			T	P				T	P			
		Bûche du pilat (local)	P													
		Saint Nectaire AOP Local	P													
		Fruit														
	ven. 13 sept	Carottes râpées fraîches BIO	T	T			T	T					T	P	P	
		Pamplemousse rosé														
		Calamars à la romaine	T	P				T	T	T	P					
		Petits Pois au Jus	T	P			T	T				T	P			
		Petit Suisse Sucré	P													
		Yaourt BIO à la vanille	P													
		Gâteau Noix de Coco du Chef	P	P	P	T	T	P				T				T

P: Incorporation volontaire dans les plats

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


 BRASSERIE DE  
 JONAGE  
 CUISINE

 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