

JONAGE ARON15048

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	
2024-38	lun. 16 sept.	Salade de Boulghour	T	P			T	T					T	P	P		
		Taboulé BIO		P													
		Cordon Bleu de Volaille	P	P				T	T					T			
		Nuggets végétal	T	P			T	T	T			T		P			
		Brocolis béchamel BIO	P	T	T												T
		Bûchette mélangée	P														
		Camembert BIO	P														
		Crème Dessert Bio	P					T									
		Flan Vanille Nappé Caramel	P	T				T	T					T	P	P	
	mar. 17 sept	Salade de Pâtes Bio	T	P				T	T					T	P	P	
		Salade de Pommes de Terre	T	T				T	P					T	P	P	
		Poisson Meunière	P	P	P			T	P	P		T		T			
		Courgettes fraîches BIO persillées	T	T				T	T					T			
		Mimolette	P														
		Verchicors	P														
		Fruit															
	jeu. 19 sept.	Salade de tomates aux échalotes		T				T					T		P	P	T
	Salade Espagnole																
	Tarte chèvre tomate fraîche	P	P	T				P	T	T	T		T	T			
	Salade Verte (accompagnement)																
	Fromage Fondu Le Carré	P						P									
	Vache qui rit BIO	P															
	Gâteau au Chocolat du Chef	P	P					P									
	Gâteau aux pépites de chocolat du Chef	P	P	T				P									
ven. 20 sept	Céleri râpé frais rémoulade	T	T				T	P					P	P	P		
	Salade coleslaw BIO	T	T				T	P					T	P	P		
	Chili Con Carne (VBF)	P	P	P			T	T				T	T				
	Cubes de Poisson sauce Basquaise	T	P	P					P			T					
	Riz BIO																
	Fromage blanc aromatisé	P															
	Yaourt Nature BIO	P															
	Raisin																

P: Incorporation volontaire dans les plats

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


 RECHERCHER UN
 CUISINIER

 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