

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		
2024-40	lun. 30 sept.	Céleri râpé frais BIO rémoulade	T	T			T	P					P	P	P			
		Salade iceberg												T				
		Paupiette de Veau à la Moutarde	P	P				P	P				T	P	P	P		
		Pavé fromager	P	P	T			T	P	T	T	T		P	T			
		Lentilles au Jus	T	P				T	T				T	P		T		
		Emmental BIO	P															
		Gouda	P															
		Crème au Caramel	P															
		Flan Chocolat	P					T									T	
	mar. 01 oct.	Betteraves cuites en Salade	T	T				T	T					T	P	P		
		Betteraves rouges, vinaigrette moutarde à l'ancienne	T	T				T	T					T	P	P		
		Lasagnes ricotta épinards	P	P	T			T	P	T	T	T		T	T			
		.																
		Fromage Les Fripons	P															
		Rondelé au Bleu	P		T	T												
	jeu. 03 oct.	Fruit																
		Betteraves cuites en Salade	T	T				T	T					T	P	P		
		Salade de Brocolis	T	T				T	T					T	P	P		
		Raviolis ricotta épinard BIO sauce tomate	P	P	T			P	P					T	T		T	
		Petit Suisse Sucré	P															
		Yaourt Nature BIO	P					P										
		Fruit																
		Fruit Bio																
		ven. 04 oct.	Chou blanc BIO mayonnaise	T	T				T	P					T	P	P	
			Tomates fraîches rondelle (sac 1 kg)	T	T				T	T					T	P	P	
	Cubes de Poisson sauce Basquaise		T	P	T	T		T	T	P	T	T	T	T	T			
	Purée de Pommes de Terre		P	T	T			T	T					T	T	P	T	
Bûchette mélangée	P																	
Saint Nectaire AOP Local	P																	
Compote de Pommes Bio (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