

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		
2024-48	lun. 25 nov.	Carottes râpées fraîches BIO	T	T			T	T					T	P	P			
		Fenouil Sauce Tartare							P						P	P		
		Aiguillettes de poulet au thym	P	P									T	T			T	
		Filet de Poisson Sauce Moutarde	P	P		T	T			P			T	T	P	P		
		Flageolets au jus	P	P									T	T			T	
		Fromage blanc BIO (indu)	P					P										
		Petit Suisse Sucré	P															
		Fruit																
	mar. 26 nov.	Coleslaw frais BIO	T	T				T	P					T	P	P		
		Salade iceberg												T				
		Tarte au fromage fraîche	P	P	T				P	T	T	T		T	T			
		Poireaux frais et Pommes de terre béchamel	P	T	T			T	T					T			T	
		Bûchette mélangée	P															
		Camembert BIO	P					P										
		Crème caramel (Ferme du Chambon)	P															
		Crème Vanille	P															
	jeu. 28 nov.	Céleri râpé frais BIO rémoulade	T	T				T	P					P	P	P		
		Salade d'Endives Sauce tartare							P						P	P		
		Nuggets végétal	T	P				T	T	T		T		P				
		Paleron de boeuf VBF sauce tomate	P	P				T	T				T	T				
		Purée de Courges	P	T				T	T					T	T	P		
		Yaourt Nature BIO	P					P										
		Yaourt velouté fruits mixé	P															
		Gâteau du chef à la fleur d'oranger	P	P	T			T	P									T
		ven. 29 nov.	Terrine de Campagne	P	P	T	T			T								
			Terrine de Légumes	P	P	T			T	P	T	T	T		P	T	T	
	Blanquette de Poisson MSC		P	P	T			T	T	P	T	T		T	T		T	
	Pommes Vapeur													T		P		
Gouda	P																	
Livarot AOP	P																	
Fruit Bio																		

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