

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	
2024-49	lun. 02 déc.	Chou blanc BIO mayonnaise	T	T			T	P					T	P	P		
		Salade verte BIO	T	T			T	T					T	P	P		
		Poisson Pané	T	P	T			T	T	P	T	T		P	T		
		Rôti de porc aux herbes	P	P				T					T	P		T	
		Lentilles au Jus	T	P				T	T				T	P		T	
		Fromage blanc BIO (indu)	P					P									
		Yaourt Aromatisé	P														
		Gâteau Basque	P	P	T			T	P								
	mar. 03 déc.	Salade de maïs Bio	T	T				T	P					T	P	P	
		Salade de Pépinettes	T	P				T	T					T	P	P	
		Boulettes de blé façon thaï	T	P				P	T	T				T			
		Jambon de Volaille															
		Epinards hachés BIO	P	T	T			T	T					T			T
		Chanteneige BIO	P														
		Fromage fondu de Brebis	P														
		Fruit Bio															
	jeu. 05 déc.	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	
		Raviolis au saumon sauce tomate	P	P					T	P							
		.															
		Fromage Fondu Le Carré	P						P								
		Vache picon	P														
		Compote de Pommes (Indu)															
		ven. 06 déc.	Macédoine Mayonnaise	T	T			T	P					T	P	P	
		Salade de Choux Fleur vinaigrette	T	T				T	T					T	P	P	
		Chili Sin carne	P	P				T	T				T	T			
		Riz BIO		T				T									
Petit suisse BIO aromatisé		P															
Yaourt de la ferme du Chambon		P															
Donuts		P	P	T	T		P	P					P				

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