

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 | |
|------------------|--------------|--------------------------------------|------|------------------------------|-----------------|-----------|------|-------|----------|-----------|------------|---------|--------|----------|----------|-------|--|
| 2024-46 | mar. 12 nov. | Salade de perles (local) | T | P | | | T | P | | | | | T | P | P | | |
| | | Salade de pomme de terre BIO | T | T | | | T | P | | | | | T | P | P | | |
| | | Poisson Meunière | P | P | | | | T | P | P | T | T | | T | | | |
| | | Petits Pois au Jus | T | P | | | | T | T | | | | T | P | | T | |
| | | Brie | P | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Camembert BIO | P | | | | | P | | | | | | | | | |
| | | Fruit | | | | | | | | | | | | | | | |
| | jeu. 14 nov. | Coeurs de palmier vinaigrette | T | T | | | | T | T | | | | | T | P | P | |
| | | Macédoine Mayonnaise | T | T | | | | T | P | | | | | T | P | P | |
| | | Lasagnes de légumes | P | P | | | | | P | | | | | P | P | | |
| | | Fromage Blanc Battu 20% mg | P | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Yaourt nature BIO Local (vrac) | P | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Beignet au chocolat | P | P | P | P | P | P | P | | | | | P | | | |
| | ven. 15 nov. | Coleslaw frais | T | T | | | | T | P | | | | | T | P | P | |
| | | Salade d'Endives Sauce tartare | | | | | | | P | | | | | | P | P | |
| | | Filet de poisson sauce paprika | T | P | | | | T | T | P | | | T | T | | T | |
| | | Sauté de boeuf VBF façon bourguignon | T | P | | | | T | T | | | | T | P | | T | |
| | | Aligot | P | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Fromage Brique de Vache RA | P | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Vache qui rit BIO | P | | | | | | | | | | | | | | |
| Crème au Caramel | | P | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crème Vanille | | 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