

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	
2025-03	lun. 20 janv.	Salade de haricots verts BIO	T	T			T	T				T	T	P	P	T	
		Terrine de Légumes	P	P	T		T	P	T	T	T		P	T	T		
		Parmentier végétal	P	T	T				T	T	T	T		T	T		
		Saint Nectaire AOP Local	P														
		Tomme Blanche	P														
		Flan Chocolat	P					T								T	
		Flan vanille nappé caramel BIO	P														
	mar. 21 janv	Salade de Blé à l' Orientale	T	P	T			T	P				T	T	P	P	
		Salade de maïs Bio	T	T				T	T					T	P	P	
		Poisson Meunière	P	P				T	P	P	T	T		T			
		Epinards hachés BIO	P	T	T			T	T					T			T
		Bûchette mélangée	P														
		Fromage Bleu BIO	P														
		Fruit															
	jeu. 23 janv.	Coleslaw frais BIO	T	T				T	T					T	P	P	
		Fenouil Sauce Tartare							P						P	P	
		Nugget's de Volaille	P	P	T			P	P	T				P	P	P	P
		Pavé fromager	P	P	T			T	P	T	T	T		P	T	P	
		Lentilles au Jus	T	P				T	T				T	P		T	
		Chanteneige BIO	P														
		Saint Bricet	P														
		Compote de pommes bananes (ind)															
		Purée de pommes poires BIO (ind)															
		ven. 24 janv.	Betteraves BIO en Salade	T	T				T	T					T	P	P
	Salade de Brocolis		T	T				T	T					T	P	P	
	Crêpe aux Champignons PG		P	P					P					T	T		
	Paupiette de Veau au Jus		P	P				P	P				T	P			
	Purée de Courges		P	T				T	T					T	T	P	
	Fromage Blanc Battu Sucré		P														
	Petit suisse BIO aromatisé		P														
Gâteau du chef aux myrtilles	P		P	T			T	P								T	

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