

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		
2025-12	lun. 24 mars	Carottes Râpées aux Raisins	T	T			T	T					T	P	P			
		Coleslaw frais	T	T			T	P						T	P	P		
		Boulettes de blé façon thaï	T	P				P	T	T				T				
		Petits Pois et Carottes au jus	T	P				T	T					P		T		
		Carré du Trièves BIO et local	P															
		Edam	P															
		Fruit																
	mar. 25 mars	Duo de choux frais	T	T				T	P					T	P	P		
		Salade verte fraîche BIO		T				T					T		P	P	T	
		Cubes de poisson sauce à l'oseille	P	P	T			T	T	P	T	T		T	T		T	
		Sauté de Porc aux Olives	T	P				T	T					T		T		
		Purée de Céleri	P	T				T	T					P	T	P		
		Camembert BIO	P					P										
		Tomme Blanche	P															
	jeu. 27 mars	Beignet aux Pommes	T	P	T	T		T	P					P				
		Macédoine Vinaigrette	T	T				T	T					T	P	P		
		Salade de haricots verts BIO	T	T				T	T				T	T	P	P	T	
		Cordon Bleu de Volaille	P	P	T			P	T	T	T	T		P	T			
		Nuggets végétal	T	P				T	T	T		T		P				
		Farfalles à la tomate	T	P				T	T					T				
		Rondelé au Bleu	P		T	T												
		Tartare Nature	P		T	T												
		Gâteau aux haricots rouges du chef	P	P	T			T	P									T
		ven. 28 mars	Pizza fraîche au fromage	P	P	T				T	T	T	T		T	T		
	Filet de colin MSC sauce citron		P	P	T			T	T	P				T		P	T	
	Epinards hachés BIO		P	T	T			T	T					T			T	
	Fromage Blanc Battu 20% mg		P															
Yaourt velouté fruits mixé	P																	
		Fruit																

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