

JONAGE FONTANET 15046

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	
2025-10	lun. 10 mars	Taboulé BIO		P		T	T										
		Crique au cantal	P	P					P								
		Haricots Verts Persillés	T	T		T	T		T					T			
		Chanteneige BIO	P														
		Fruit															
	mar. 11 mars	Carottes râpées fraîches BIO	T	T				T	T					T	P	P	
		Colombo de volaille	P	P	T			T	T				T	P	P	P	
		Omelette au coulis de tomate	P	P				T	P					P			
		Purée de Pommes de terre BIO	P	T				P	T					T	T	T	
		Brie	P														
		Compote de Pommes Bio (ind)															
	jeu. 13 mars	Salade verte fraîche	T	T				T	T					T	P	P	
		Filet de poisson sauce corail	P	P				P	T	P	P			T			
		Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)												P			
		Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris)	P														
		Barre Bretonne	T	P	T				P								
	ven. 14 mars	Salade Mexicaine	T	T				T	T					T	P	P	
		Chili Sin carne	P	P				T	T					T			
		Wings de poulet à la mexicaine	P	P	T			P	T	T				P	T		
		Riz BIO		T				T									
Gouda		P															
		Crème vanille (ferme du Chambon)	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