

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		
2025-11	lun. 17 mars	Salade de boulghour BIO	T	P	T		T	T					T	P	P	T		
		Salade de Pommes de Terre	T	T			T	P						T	P	P		
		Oeufs Durs Béchamel	P	T	T		T	P						T			T	
		Sauté de boeuf (VBF) aux oignons	T	P			T	T						T		P		
		Carottes fraîches BIO persillées	T	T			T	T		T	T	T		T	T	P		
		Mimolette	P															
		Saint Nectaire AOP Local	P															
		Compote Pomme Framboise (ind)																
		Purée de pommes bananes BIO (ind)																
	mar. 18 mars	Radis, Beurre	P											T				
		Salade iceberg												T				
		Calamars à la romaine	T	P				T	T	T	T	P		P				
		Lentilles au Jus	T	P				T	T					P		T		
		Fromage blanc aromatisé	P															
		Yaourt Nature BIO	P															
	jeu. 20 mars	Fruit																
		Salade de Haricots Blancs	T	T				T	T					T	P	P		
		Salade de Pâtes Bio	T	P				T	T					T	P	P		
		Chipolatas au Jus	P	P					T					T				
		Quenelles locales sauce blanche	P	P	T			T	P	T	T			P			T	
		Poireaux frais et Pommes de terre béchamel	P	T	T			T	T					T			T	
		Fromage Fondu Le Carré	P						P									
		Tartare Ail et Fines Herbes	P		T	T												
		Crème Dessert Praliné	P															
		Flan Vanille	P														T	
		ven. 21 mars	Betteraves cuites en Salade	T	T				T	T					T	P	P	
			Salade de Brocolis	T	T				T	T					T	P	P	
	Pois chiches et légumes couscous		T	P	T			T	T				T	P	T	P		
	Semoule BIO locale			P				T										
	Bûchette mélangée		P															
Fourme d'Ambert AOP	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