

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	Suifites	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													
		Fruit														
	jeu. 20 mars	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