

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	
2025-14	lun. 07 avr.	Salade de Pépinettes	T	P			T	T					T	P	P		
		Salade de pomme de terre BIO	T	T			T	P						T	P	P	
		Blanquette de Poisson MSC	P	P	T			T	T	P	T	T		T	T		
		Paupiette de Veau Sauce Forestière	P	P				P	P					P			
		Poêlée Bretonne	T	T			T	T	T					T			
		Yaourt Nature BIO	P														
		Yaourt velouté fruits mixé	P														
		Fruit															
	mar. 08 avr.	Betteraves BIO en Salade	T	T				T	T					T	P	P	
		Salade de Brocolis	T	T				T	T					T	P	P	
		Roulé au Fromage	P	P	T			T	T	T	T	T		T	T		
		Petits Pois au Jus	T	P				T	T					P		T	
		Pavé frais	P														
		Tartare Ail et Fines Herbes	P		T	T											
		Crème caramel (Ferme du Chambon) IND	P														
		Flan Vanille	P														T
	jeu. 10 avr.	Duo de choux frais	T	T				T	P					T	P	P	
		Salade verte fraîche BIO		T				T					T		P	P	T
		Chili Sin carne	P	P				T	T					T			
		Poulet sauce paëlla	P	P				T	T	P	P			P			
		Riz safrané BIO		T				T									
		Camembert	P														
		Verchicors BIO	P														
		Purée de pommes abricots BIO (ind)															
	ven. 11 avr.	Purée pomme fraise sans sucre															
		Carottes râpées fraîches	T	T				T	T					T	P	P	
		Fenouil Sauce Tartare							P						P	P	
		Poisson Pané	T	P	T			T	T	P	T	T		T	T		
		Purée de patate douce	P	T				T	T					T	T	P	
		Fromage blanc nature BIO Local (vrac)	P														
Petit Suisse Aromatisé		P															
Gâteau du chef à la fleur d'oranger		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