

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	
2025-15	lun. 14 avr.	Maïs en Salade	T	T			T	P					T	P	P		
		Taboulé BIO		P		T	T										
		Quenelles BIO sauce blanche	P	T	T				T						T		T
		Epinards Hachés à la crème	P	T					T					T			
		Edam	P														
		Emmental BIO	P														
		Fruit Bio															
	mar. 15 avr.	Radis Nature												T			
		Salade iceberg												T			
		Accras de Poissons	P	P				T	P	P	P			P		P	
		Haricots Verts BIO à l'Ail				T	T							T		P	
		Fromage Blanc Battu 20% mg	P														
		Petit suisse BIO aromatisé	P														
		Donuts	P	P	T	T	P	P						P			
	Beurre (micro beurre)	P															
	jeu. 17 avr.	Céleri râpé frais BIO rémoulade	T	T				T	P					P	P	P	
		Concombre frais vinaigrette (sac 1 kg)	T	T				T	T					T	P	P	
		Boulettes d'Agneau Sauce Tomate	T	P		T	P	T						P		P	
		Feuilleté au Chèvre (plat)	P	P	T	T	T	P		T	T	T		P	T		
		Flageolets au jus	P	P										T		T	
		Yaourt Aromatisé	P														
		Yaourt de la ferme du Chambon	P														
		Gâteau de Pâques du Chef	P	P	T			T	P							T	T
		Oeufs de Pâques en chocolat	P		T	T	P										
	ven. 18 avr.	Macédoine Vinaigrette	T	T				T	T					T	P	P	
		Salade d'haricots beurre	T	T				T	T					T	P	P	
		Penne à la carbonara	P	P					T								
Tortellini Ricotta / Epinards sauce Tomate et Râpé		P	P				T	P	T	T	T		P				
Brie		P															
Carré du Trièves BIO et local		P															
Ananas Frais																	

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