

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		
2025-22	lun. 02 juin	Carottes râpées fraîches BIO	T	T			T	T					T	P	P			
		Salade iceberg												T				
		Raviolis au saumon sauce tomate	P	P					T	P								
		P'tit Cottentin Nature	P															
		Rondelé au Bleu	P		T	T												
		Compote de Pommes Abricot																
	Compote de Pommes Bio (ind)																	
	mar. 03 juin	Pastèque HO (moyen calibre)																
		Radis Nature												T				
		Escalope Viennoise	T	P					T					T				
		Pavé fromager (cité marine)	P	P	T			T	P	T	T	T		P	T			
		Pommes Paillasson	T	T					T					T				
		Carré du Trièves BIO et local	P															
	2025-22	Fromage Fondu Le Carré	P						P									
		Flan Chocolat	P					T									T	
		Flan Vanille	P														T	
		Beurre (micro beurre)	P															
		jeu. 05 juin	Salade de Pommes de Terre	T	T				T	P					T	P	P	
			Taboulé d'épeautre BIO du chef		P										T			
	Calamars à la romaine		T	P				T	T	T	T	P		P				
	Petits Pois au Jus		T	P				T	T					P		T		
	Fromage blanc aromatisé		P															
	Yaourt de la ferme du Chambon		P															
	ven. 06 juin	Cake au Daim du chef	P	P	T			T	P								T	
		Céleri râpé frais sauce cocktail	T	T				T	P					P	P	P		
		Tomates fraîches BIO rondelle (sac 1 kg)	T	T				T	T					T	P	P		
		Chili Sin carne	P	P				T	T					T				
		Riz BIO		T				T										
Cantal AOP		P																
Tomme Blanche	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