

JONAGE PAUL CLAUDEL 15047

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	
2025-19	lun. 12 mai	Chou blanc BIO mayonnaise	T	T			T	P					T	P	P		
		Concombre frais vinaigrette (sac 1 kg)	T	T				T	T					T	P	P	
		Tortellini ricotta épinards sauce crème	P	P				T	P	T	T	T		P			
		Petit Suisse Aromatisé	P														
		Yaourt Nature BIO	P														
		Fruit Bio															
	mar. 13 mai	Radis émincés															
		Salade iceberg												T			
		Oeufs Durs a la Piperade							P								
		Sauté de Porc au Jus	P	P	T			T	T					P	T	P	
		Lentilles au Jus	T	P				T	T					P		T	
		Emmental	P														
		Saint Nectaire AOP Local	P														
		Crème caramel (Ferme du Chambon) IND	P														
		Flan Chocolat	P					T									T
	jeu. 15 mai	Salade de Pâtes Bio	T	P				T	T					T	P	P	
		Salade de Pois Chiche Italienne	T	T				T	T					T	P	P	
		Boulettes de blé façon thaï	T	P				P	T	T				T			
		Sauté de boeuf (VBF) aux oignons	T	P				T	T					T		P	
		Ratatouille fraîche du chef	T	P				T	T					P		P	
		Camembert	P														
		Carré du Trièves BIO et local	P														
		Tarte Basque	P	P	T			T	P								
		Oeuf dur Mayonnaise							P						P	P	
		Rillettes de Thon	P							P							
		Terrine de Campagne	P	P				P							P		
		Filet de Colin Sauce Curry	P	P	T	T		T	T	P			T	P	P	P	
		Riz BIO		T				T									
		Yaourt BIO à la vanille	P														
	Yaourt Nature	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