

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			
2025-20	lun. 19 mai	Pastèque HO (moyen calibre)																	
		Tomates fraîches BIO rondelle (sac 1 kg)	T	T			T	T						T	P	P			
		Cordon Bleu de Volaille	P	P	T				T	T	T	T		P	T				
		Pavé fromager	P	P	T			T	P	T	T	T		P	T				
		Epinards Hachés à la crème	P	T					T					T					
		Livarot AOP	P																
		Mimolette	P																
		Crème Dessert Bio	P					P											
		Flan Vanille	P																T
	mar. 20 mai	Oeuf dur Mayonnaise							P						P	P			
		Rillettes de Thon	P							P									
		Terrine de Campagne	P	P				P							P				
		Filet de Poisson Sauce Ensoleillée	P	P				T		P				P					
		Semoule Bio		P				T											
		Fromage blanc (ferme du Chambon)	P																
	jeu. 22 mai	Petit Suisse Aromatisé	P																
		Fruit																	
		Salade de Boulghour	T	P				T	T					T	P	P			
		Salade de pomme de terre BIO	T	T				T	P					T	P	P			
		Quenelles BIO à la sauce Tomate	T	P			T	T	T					P		P			
		Courgettes fraîches béchamel	P	T					T										
		Cantal AOP	P																
		Gouda	P																
		Fruit																	
	ven. 23 mai	Coleslaw frais BIO	T	T				T	P					T	P	P			
		Salade iceberg												T					
		Cheesburger (VBF)	P	P				P	P				P	P	P	P			
		Fishburger	P	P				T	T	P	P	P			P	P			
		Frites (sac)																	
		Tartare Cernoix	P		P														
Vache picon		P																	
Brownies du Chef	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