

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
2025-23	mar. 10 juin	Betteraves cuites en Salade	T	T			T	T					T	P	P	
		Salade iceberg											T			
		Tarte au fromage fraîche	P	P	T			P	T	T	T		T	T		
		Pommes de Terre en Salade (accompagnement)	T	T			T	P					T	P	P	
		Fromage blanc (ferme du Chambon)	P													
		Yaourt Aromatisé	P													
		Fruit														
	jeu. 12 juin	Melon Jaune (HO)														
		Pastèque HO (moyen calibre)														
		Lasagnes à la Bolognaise (VBF)	P	P	T		T	P	T	T	T		P	T		P
		Lasagnes ricotta épinards	P	P	T		T	P	T	T	T		T	T		
		Chanteneige BIO	P													
		Tartare Ail et Fines Herbes	P		T	T										
		Crème chocolat (ferme du Chambon) IND	P													
		Flan Vanille Nappé Caramel	P	T			T	T								
	ven. 13 juin	Salade de Lentilles aux Echalotes	T	T			T	T					T	P	P	
		Taboulé BIO		P		T	T									
		Filet de poisson sauce tomate au basilic		P					P				T			
		Ratatouille fraîche du chef	T	P			T	T					P		P	
		Brie BIO	P													
		Camembert	P													
		Cerise locale														

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