

JONAGE ARON15048

[s.perrin@jonage.fr](mailto: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				
	lun. 16 juin	Melon Jaune (HO)																		
		Pastèque BIO (HO)																		
		Nugget's de Volaille	P	P				P	T					P	P	P				
		Pavé fromager (cité marine)	P	P	T			T	P	T	T	T		P	T					
		Pommes Boulangères	T	P				T	T					P		T				
		Fromage fondu de Brebis	P																	
		Fromage Fondu Le Carré	P						P											
		Crème Dessert Bio	P					P												
		Crème Dessert Praliné	P																	
			mar. 17 juin	Salade verte fraîche BIO		T			T					T		P	P	T		
Tomate à la croque																				
Poisson Meunière	P			P				T	P	P	T	T		T						
Aubergines fraîches et pommes de terre provençale	T			P				T	T					P						
Carré du Trièves BIO et local	P																			
Edam	P																			
Fruit Bio																				
2025-24	jeu. 19 juin	Courgettes fraîches râpées vinaigrette (sac 1 kg)	T	T			T	T					T	P	P					
		Radis en rémoulade	T	T				T	P					T	P	P				
		Chakalaka (h.blanc BIO, pois chiches BIO, légumes)	P	P	T	T		T	T				T	T	P	P				
		Riz BIO		T				T												
		Bûchette mélangée	P																	
		Saint Nectaire AOP Local	P																	
		Fruit																		
			ven. 20 juin	Carottes râpées fraîches BIO	T	T			T	T					T	P	P			
				Pamplemousse rosé																
				Oeufs durs naturels (PG)							P									
Rôti de volaille froid (français)																				
Salade de pâtes (accompagnement)	T			P				T	T					T	P	P				
Fromage blanc nature BIO Local (vrac)	P																			
Yaourt Nature	P																			
Gâteau aux pépites de chocolat du Chef	P			P	T				P											
Ketchup (dosette)														P						
Mayonnaise (dosette)							P						P	P						

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