

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		
2025-25	lun. 23 juin	Salade de perles (local)	T	P			T	P					T	P	P			
		Taboulé BIO		P		T	T											
		Crêpe Fromage PG	P	P	T	T	T	P	T	T	T			P	T			
		Estouffade de Boeuf VBF à la Niçoise				T	T							T		P		
		Petits Pois et Carottes au jus	T	P			T	T						P		T		
		Yaourt Aromatisé	P															
		Yaourt de la ferme du Chambon	P															
		Fruit																
	mar. 24 juin	Melon Jaune (HO)																
		Pastèque HO (moyen calibre)																
		Dani de légumes BIO et pois carres BIO carottes et crèmes de coco	P	P	T			T	T				T	P	T	P		
		Chanteneige BIO	P															
		Tartare Ail et Fines Herbes	P		T	T												
	jeu. 26 juin	Tarte au Flan	P	P	T	T		T	P									
		Carottes râpées fraîches BIO	T	T				T	T					T	P	P		
		Salade verte fraîche	T	T				T	T					T	P	P		
		Thon (stock tampon)																
		Pommes de Terre en Salade (accompagnement)	T	T				T	P					T	P	P		
		Edam	P															
		Emmental BIO	P															
		Flan Chocolat	P					T									T	
		Flan Vanille Nappé Caramel	P	T				T	T									
		Mayonnaise (flacon)							P							P	P	
		ven. 27 juin	Céleri râpé frais BIO rémoulade	T	T				T	P					P	P	P	
			Concombre frais vinaigrette (sac 1 kg)	T	T				T	T					T	P	P	
	Chipolatas au Jus		T	P				T	T					T				
	Pois chiches et légumes couscous		T	P	T			T	T				T	P	T	P		
	Semoule Bio			P				T										
Fromage blanc nature BIO Local (vrac)	P																	
Petit Suisse Sucré	P																	
Clafoutis maison aux cerises	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