

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		
2023-21	lun. 22 mai	Céleri râpé frais sauce cocktail	T	T			T	P					P	P	P			
		Salade Sachet 500g																
		Jambon Blanc PG	T	T				T										
		Jambon de volaille																
		Oeufs durs sauce aurore	P	T	T			T	P								T	
		Purée de Pommes de Terre	P	T	T			T	T					T		P	T	
		Petit Moulé Nature	P		T					T								
		Vache picon	P															
		Compote de pommes bananes (ind)																
		Compote de Pommes Bio (ind)																
	mar. 23 mai	Carottes fraîches râpées vinaigrette (sac 1 kg)	T	T				T	T					T	P	P		
		Radis, Beurre	P															
		Cannelonis à la tomate VBF	P	P	T			T	P	T	T	T	T	P	T			
		Tortellini épinards sauce provençale	P	P				T	P					P				
		Cantal BIO AOP	P															
		Tomme grise	P															
		Flan Vanille	P															
		Riz au Lait nappé caramel	P	T					T									
		jeu. 25 mai	Salade de Pommes de Terre	T	T				T	P					T	P	P	
			Salade de Riz BIO	T	T				T	P					T	P	P	
	Poisson Pané		T	P				T	T	P		T						
	Courgettes fraîches béchamel		P	T	T			T	T								T	
	Fromage Les Fripons		P															
	Tartare Ail et Fines Herbes		P		T													
	Fruit Bio																	
	ven. 26 mai	Pastèque HO (moyen calibre)																
		Tomates fraîches BIO rondelle (sac 1 kg)	T	T				T	T					T	P	P		
		Chili végétarien (égrené végétal)	T	T				T	T					P				
		Riz Créole																
		Fromage blanc aromatisé	P															
Yaourt Nature		P																
Cocktail de fruits rouges																		
Fraises																		

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