


<div> <div>JM TRAITEUR</div> <div>JONATHAN MASCHIO</div> </div> <div>MENUS SEMAINE DU 26/01/2026 AU 30/01/2026</div> <div></div>				
JOUR	ENTREE	PLAT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
LUNDI	Salade lentille betterave (10)	Tartiflette, salade (3, 7)		Fruit
MARDI	Bruschetta tomate confite, mozzarella (1, 7)	Cannelonis chèvre épinards (1, 3, 7)	Chèvre (7)	Compote
JEUDI	Clafoutis patate douce (1, 3, 7)	Mijoté de poulet, riz	Fromage blanc (7)	Cake (3, 7)
VENDREDI	Cake aux olives (1, 3, 7)	Blanquette de poisson, semoule (1, 4, 7)	Comté (7)	Pomme

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- 1  Gluten

2  Crustacés

3  Œufs
- 4  Poissons

5  Arachide

6  Soja
- 7  Lait

8  Fruits à coque

9  Céleri
- 10  Moutarde

11  Sésame

12  Sulfite
- 13  Lupin

14  Mollusque

15  Contient  *multiples allergènes*

Viande origine France  
 Poisson labellisé pêche durable

JM TRAITEUR

JONATHAN MASCHIO

MENUS SEMAINE DU 19/01/2026 AU 23/01/2026



JOUR	ENTREE	PLAT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
LUNDI	Céleri remoulade(9,10)	Poulet teriyaki, spaghettis1,6)	Brebis (7)	Salade de fruits
MARDI	Omelette roulée aux herbes (3)	Vol au vent Végé, gratin dauphinois (1, 3, 7)	Yaourt (7)	Mandarine
JEUDI	Quiche lorraine (1, 3, 7)	Porc caramel, riz (6)	Comté (7)	Compote
VENDREDI	Crêpe béchamel (1, 3, 7)	Filet lieu noir, purée patate douce (1, 4, 7)	Cantal (7)	Panacotta mangue (7)

### Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1	Gluten	4	Poissons	7	Lait	10	Moutarde	13	Lupin
2	Crustacés	5	Arachide	8	Fruits à coque	11	Sésame	14	Mollusque
3	Œufs	6	Soja	9	Céleri	12	Sulfite	15	Contient <i>multiples</i> allergènes

Viande origine France

Poisson labellisé pêche durable