

JM TRAITEUR

JONATHAN MASCHIO

MENUS SEMAINE DU 02/03/2026 AU 06/03/2026



JOUR	ENTREE	PLAT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
LUNDI	Carottes en persillade (10)	Filet de poulet sauce forestière, riz (7)	Brebis (7)	Ananas
MARDI	Tarte aux épinards (1,3,7)	Risotto de petit épeautre, légumes rôtis (7)	Yaourt (7)	Compote
JEUDI	Flan aux poireaux (3, 7)	Parmentier de boeuf, salade (7)	Comté (7)	Pomme
VENDREDI	Falafel (1, 7)	Filet de lieu noir meunière, citron et gratin dauphinois (1, 3, 4, 7)	Brie (7)	Brownies (1,3,7)

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 allergènes</i>

Viande origine France

Poisson labellisé pêche durable

JM TRAITEUR JONATHAN MASCHIO MENUS SEMAINE DU 09/03/2026 AU 13/03/2026 				
JOUR	ENTREE	PLAT	PRODUIT LAITIER	DESSERT
LUNDI	Velouté patate douce (7)	Milanaise de veau, légumes (1, 3)	Chèvre (7)	Mandarine
MARDI	Blinis de courge (1,3,7)	Penne all'arrabiatta, gruyère rapé (7)	Comté (7)	Compote
JEUDI	Cake féta olive (1,3,7)	Civet de poulet créol, riz (1, 12)	Saint nectaire (7)	Banane
VENDREDI	Gougère (1,3,7)	Gratin de colin et chou fleur en béchamel, pommes de terre sautées (1, 4, 7)	Fromage blanc (7)	Cookies (1,3,7)

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