Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Boisseron

Menus du 21 au 25 septembre 2026

S39	Lundi	Mardi (LE REPAS FRANÇAIS)	Mercredi	Jeudi	Vendredi (VÉGÉTARIEN)
Entrée	Salade de pois chiches bio - Salade pastourelle bio	Salade coleslaw - Concombres à la crème		Salade verte - Carottes rapées	Salade de tomates bio - Salade de maïs bio aux poivrons
Plat Principal	Nuggets de poisson	Hachis parmentier **de bœuf** SV : Gnocchis à la romaine		Blanquette de poulet SV : Paupiette du pêcheur à la crème	Bolognaise végétale
Légumes Féculents	Courgettes à la crème	(plat complet)		Riz	Fusillis bio
Produit laitier	Petit Louis - Cantal	Bûche de chèvre (coupe) - Pointe de Brie (coupe)		Yaourt fermier nature sucré - Yaourt bio à la framboise	Edam bio - Chanteneige bio
Dessert	Fruit - Fruit	Flan vanille nappé caramel - Mousse au chocolat bio		Eclair chocolat	Purée de fruits bio du chef

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

*** Présence de porc**

SV / SP : Sans viande / Sans porc

À l'occasion de la semaine européenne du développement durable au mois de septembre, les rendez-vous gourmands vous invitent à découvrir :

LE REPAS FRANÇAIS

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes · Viandes, poisson œufs · Féculents · Matières grasses · Produits laitiers · Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.