Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Boisseron

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026

S40	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (VÉGÉTARIEN)	Vendredi
Entrée	Macédoine de légumes bio vinaigrette - Betteraves bio vinaigrette	Salade de pommes de terre mayonnaise - Taboulé		Crêpe au fromage - Crêpe aux champignons	Salade verte iceberg - Concombres tzatziki
Plat Principal	Knacks de volaille SV : Boulettes aux pois chiches bio	Poisson pané		Omelette	Bolognaise de bœuf bio SV : Gratin de poisson
Légumes Féculents	Purée de carottes bio	Epinards à la béchamel		Ratatouille bio	Pennes bio
Produit laitier	Petit moulé nature - Gouda	Carré de l'Est (coupe) - Camembert		Yaourt fermier vanille - Yaourt fermier nature sucré	Le Carré président - Emmental
Dessert	Fruits au choix	Mousse au chocolat - Semoule au lait		Fruits au choix	Brownie 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

Les groupes alimentaires

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

La richesse des fruits

Les fruits regorgent de vitamines ! Elles sont essentielles aux cellules de ton corps pour bien fonctionner. Ainsi, la vitamine **C** aide ton corps à se défendre contre les maladies, la vitamine **A** t'aide à grandir et est bonne pour ta vue et la vitamine **B** aide ton corps à bien fonctionner.
Les fruits sont également riches en eau et permettent à ton corps de s'hydrater. Source de fibres, ils participent au bon fonctionnement de ton tube digestif.
Enfin ils sont riches en glucides (sucres) qui servent de carburant pour ton cerveau et pour tes muscles.

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.