Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Boisseron

Menus du 12 au 16 Octobre 2026

Cultiv' ta forme!

S42	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre mayonnaise - Salade de lentilles vinaigrette	Tarte chèvre tomate		Tartinade de chou-fleur du chef	Cake chèvre betteraves du chef
Plat Principal	Tarte douceur automnale (Tarte à base de fourme d'Ambert, de cheddar et de patates douces)	Colin à la fondue de poireaux		Cordon bleu SV : Escalope panée végétale	Sauté de porc* bio au paprika SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco
Légumes Féculents	Carottes au cumin	Purée de potiron		Carott'Cœur (carottes, potiron, pois chiches, butternut, emmental)	Semoule
Produit laitier	Tomme du Trièves bio (coupe) - Coulommiers bio (coupe)	Tartare nature - Tomme blanche		Petit Louis - Cantal	Carré de l'Est (coupe) - Camembert (coupe)
Dessert	Fruit - Fruit	Fruit - Fruit		Purées de fruits au choix	Fruit - Fruit

« 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

SP : Sans viande

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.