Sud-est traiteur
Bien dans son assiette

Boisseron

Menus du 2 au 6 novembre 2026

S45	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette - Macédoine vinaigrette	Salade de pépinettes vinaigrette - Tarte chèvre tomate		Carottes bio rapées - Radis bio beurre	Potage de légumes
Plat principal	Tortelloni pomodoro mozzarella bio sauce provençale	Steak de bœuf aux oignons SV : Tarte au fromage		Sauté de porc* à la moutarde à l'ancienne SP : sauté de poulet à la moutarde à l'ancienne SV : Bolognaise de lentilles	Parmentier aux deux saumons et poireaux
Légumes Féculents	(Plat complet)	Brocolis		Riz bio	(Plat complet)
Produit laitier	Verchicors bio (coupe) - Bûche de chèvre bio (coupe)	Yaourt fermier sucré - Yaourt fermier vanille		Gouda - Vache qui rit	Tartare ail et fines herbes - Tartare nature
Dessert	Flan vanille nappé caramel - Mousse au chocolat	Fruits au choix		Purée de fruits - Salade de fruits	Brownie

« 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
- * Présence de porc
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- SV / SP : sans viande/sans porc
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

Choix de la semaine :

- **Entrée :** Potage
- **Légumes** : Carottes

La moutarde, ça pique !

La moutarde est une petite plante aux jolies fleurs jaunes. Après sa récolte, on récupère ses **petites graines** pour fabriquer le fameux condiment que tu connais !
Mais savais-tu que la moutarde existe depuis **très longtemps** ? Les **Égyptiens, les Grecs et les Romains** l'utilisaient déjà pour relever leurs plats.
Aujourd'hui, la moutarde fait partie des **condiments les plus consommés au monde**, juste après le sel et le poivre. Et surtout… **attention à ton nez !**
Quand on mange de la moutarde, elle peut donner une drôle de sensation : ça **pique dans la bouche et ça peut même monter au nez !**
Alors, qui osera goûter une petite pointe de moutarde ?

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, av oine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.