



Semaine du lundi 30 novembre Déjeuner  
au 04 décembre 2020 +18 mois



Betteraves Lanières, Échalotes & Persil



Échine De Porc Vpf A L'Ail



Polenta Sauce Tomate



Yaourt Nature Bio

Clémentine

**LUNDI**

**Mardi**

Carottes Râpées



Omelette Bio



Épinards À La Crème

Edam À La Coupe

Compote

Taboulé



Paupiette De Dinde Au Jus



Gratin De Chou-Fleur Fr



Petit Suisse Nature

Salade De Fruits

**mercredi**

Salade Verte



Sauté De Volaille Vvf Aux Épices



Riz De Camargue Igp



Coulommiers À La Coupe

Fromage Blanc & Coulis De Fruits

**JEUDI**

**Vendredi**

Céleri Remoulade

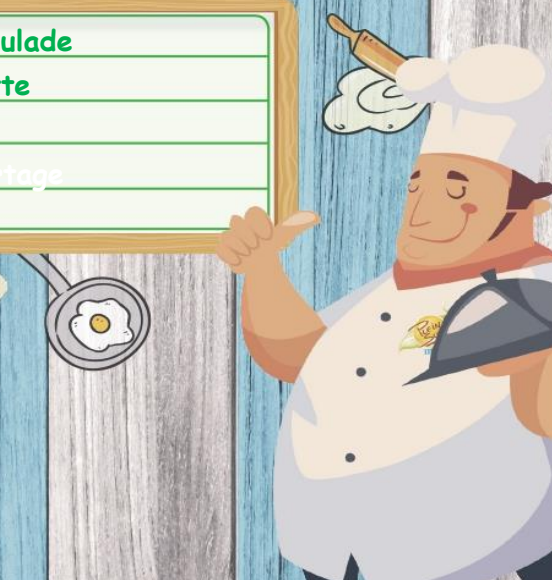


Croziflette

/

Laitage Portage

Pomme



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.




Télécharger nos menus dans la rubrique « Prestations » sur : [www.plein-sud-restauration.com](http://www.plein-sud-restauration.com)






Semaine du lundi 07 au 11 Déjeuner  
décembre 2020 +18 mois






	Coleslaw
	Filet De Poisson Du Jour Msc
	Pomme Vapeur Patifol D'Ardèche
	Emmental À La Coupe
	Compote

LUNDI

Mardi

	Entrée De Féculent
	Steak Haché De Veau
	Petits Pois Aux Oignons
	Yaourt Aux Fruits Bio
	Banane

	Salade De Pois Chiches
	Sauté De Dinde Vvf Au Jus
	Brocolis Sautés A L'Ail
	St Moret
	Fruit Au Sirop

mercredi

	Pizza Au Fromage
	Sauté De Veau Bio D'Ardèche
	Carottes Sautées
	Brie À La Coupe
	Crème Dessert

JEUDI

Vendredi

	Salade D'Hiver
	Lasagnes De Poisson
	Yaourt Nature Bio Bbc De La Ferme Raffin, Ardèche
	Kiwi









Semaine du lundi 14 au 18 Déjeuner  
décembre 2020 +18 mois




	<b>Macédoine De Legumes</b>
	Saucisse Grillée De La Ferme Ardéchoise Des Carmes
	<b>Printanière De Légumes</b>
	<b>Tomme Noire À La Coupe</b>
	<b>Fruit</b>



**LUNDI**

**Mardi**

	<b>Betteraves En Salade</b>
	<b>Nuggets De Poisson</b>
	<b>Pâtes Fermières Drômoises</b>
	<b>Yaourt Nature Bio</b>
	<b>Clémentine</b>

	<b>Salade Verte Composée</b>
	<b>Jambon Braisé</b>
	<b>Boulgour Façon Pilaf</b>
	<b>Saint Paulin À La Coupe</b>
	<b>Compote</b>

**mercredi**

	<b>Entrée De Légumes</b>
	<b>Galette Vegetale Bio 26</b>
	<b>Haricots Verts Au Jus Fr</b>
	<b>Petit Suisse Aromatisé Bio</b>
	<b>Banane</b>

**JEUDI**

**Vendredi**

**REPAS DE NOËL**

	<b>Entrée De Légumes</b>
	<b>Sauté De Volaille Vvf Aux Marrons Et Champignons Des Bois</b>
	<b>Pomme Vapeur</b>
	<b>Bûche De Noël Maison</b>








Semaine du lundi 21 au 25 Déjeuner  
décembre 2020 +18 mois





Entrée De Féculent	
 Blanquette De Volaille Vvf 	
Carottes Vichy	
Fromage Ou Laitage Nature	
Fruit De Saison	


LUNDI

Mardi

Céleri Remoulade	
Caillette Aux Herbes	
 Pâtes Bio	
Fromage Ou Laitage Nature	
Compote	

 Salade Composée	
 Potée Aux Choux	
/	
Fromage Ou Laitage Nature	
Fromage Blanc & Confiture	

mercredi

Salade De Riz Bio 	
 Filet Meunière Msc	
Salsifis Sautés 	
Fromage Ou Laitage Nature	
Fruit	

JEUDI

Vendredi

Jour
Férié
Noël
/
/







Semaine du lundi 28  
décembre 2020 au 01 janvier  
2021

Déjeuner  
+18 mois



Betteraves Râpées Persil  
Quenelles Sauce tomate  
Riz Igp Pilaf  
Fromage Ou Laitage Nature  
Compote



LUNDI

Mardi



Salade De Pâtes Bio  
Boulettes D'Agneau Au Jus  
Choux De Bruxelles  
Fromage Ou Laitage Nature  
Fruit De Saison

Salade Composée  
Langue De Bœuf  
Pomme Vapeur Patifol D'Ardèche  
Fromage Ou Laitage Nature  
Compote De Fruits



mercredi

Entrée De Légumes  
Filet De Poisson Msc, Sauce Du Chef  
Haricots Verts Persillés Fr  
Fromage Ou Laitage Nature  
Fruit De Saison



JEUDI

Vendredi

Jour

Férié

Jour De L'An

/

/



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Télécharger nos menus dans la rubrique « Prestations » sur : [www.plein-sud-restauration.com](http://www.plein-sud-restauration.com)