

**Semaine du lundi 01 au 07 avril 2024**



<b>Lundi</b>	 <p>Menu Festif Lundi De Pâques</p>
<b>Mardi</b>	 <p>Salade Verte &amp; Maïs Chipolatas Aux Herbes De Provence Label Rouge De La Charcuterie Des Limouches Ébly À La Tomate Fromage Blanc Fruit</p> 
<b>Mercredi</b>	<p>Feuilleté Boulettes De Boeuf Au Jus Poêlée Printanière Vache Qui Rit Flan Au Caramel</p>
<b>Jeudi</b>	  <p>Œuf Dur Mayonnaise Gratin De Pâtes Fermières Drômoises Aux Légumes &amp; Vachette De Tom / Laitage Fruit</p> 
<b>Vendredi</b>	<p>Salade De Lentilles Filet De Poisson Msc Au Citron Carottes Sautées Yaourt Nature Salade De Fruits</p> 
<b>Samedi</b>	<p>Salade Verte Composée Côte De Porc Grillée Aux Herbes Riz Safrané Fromage Ou Laitage Compote</p> 
<b>Dimanche</b>	<p>Cake Aux Olives Émincé De Dindonneau Aux Champignons Blettes Poêlées Fromage Ou Laitage Tarte Au Flan</p> 

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 08 au 14 avril 2024



<b>Lundi</b>	 <p>Pâté De Campagne De La Charcuterie Des Limouches  Filet De Poisson Msc Au Piment Doux  Potatoes  Yaourt Aromatisé  Kiwi Les Champs Du Rhone (26)</p>
<b>Mardi</b>	 <p>Salade De Pâtes  Pizza  Haricots Beurre Ail &amp; Persil  Samos  Crème Mont Blanc</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Betteraves Vinaigrette  Colombo De Porc  Semoule  Bûche De Chèvre À La Coupe  Liégeois</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Salade Verte Bio De Camille Comte  Lasagnes Bolognaise  /  Laitage  Fruit</p>
<b>Vendredi</b>	 <p>Salade Indienne  Curry De Dinde  Riz  Laitage  Gâteau De Semoule À La Cardamome</p>
<b>Samedi</b>	<p>Feuilleté  Paupiette De Veau Au Paprika  Salsifis Persillés  Fromage Ou Laitage  Compote</p>
<b>Dimanche</b>	<p>Salade Composée  Sot L'Y Laisse De Poulet À L'Orange  Penne Bio  Fromage Ou Laitage  Brownies</p>








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 15 au 21 avril 2024**




<b>Lundi</b>	 <p>Crêpe Au Fromage Œufs Florentine (Épinards)  / Fromage Ou Laitage Crème Dessert</p>
<b>Mardi</b>	<p>Carottes Râpées Au Citron Cordon Bleu Petits Pois Bio  Fromage Ou Laitage Fruit</p>
<b>Mercredi</b>	 <p>Salade De Pommes De Terre Bio  Jambon Braisé À La Moutarde  Haricots Verts Fromage Ou Laitage Pâtisserie</p>
<b>Jeudi</b>	 <p>Salade Verte Bio De Camille Comte &amp; Dés De Fromage  Tajine De Volaille  Bulgour Fromage Ou Laitage Fruits Au Sirop</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade De Pois Chiches Filet De Poisson Msc À La Tomate  Poêlée Ratatouille Fromage Ou Laitage Compote</p>
<b>Samedi</b>	<p>Salade Printanière Risotto Primavera / Fromage Ou Laitage Fruit</p>
<b>Dimanche</b>	<p>Salade De Cervelas Sauté De Boeuf À La Provençale Polenta Fromage Ou Laitage Moelleux À La Framboise</p>

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)





<b>Lundi</b>	 <b>Salade Verte Bio De Camille Comte &amp; Croûtons</b> <b>Pâtes À La Carbonara</b>  /  <b>Fromage Ou Laitage</b> <b>Fruit</b>
<b>Mardi</b>	<b>Céleri Remoulade</b> <b>Filet De Poisson Msc, Sauce À L'Échalote</b>  <b>Pommes Vapeur</b> <b>Fromage Ou Laitage</b> <b>Liégeois</b>
<b>Mercredi</b>	<b>Salade Composée</b> <b>Escalope De Poulet Forestière</b>  <b>Riz</b> <b>Fromage Ou Laitage</b> <b>Mousse Au Chocolat</b>
<b>Jeudi</b>	<b>Macédoine De Légumes</b>  <b>Galopin De Veau Au Jus</b> <b>Gratin De Chou-Fleur</b>  <b>Fromage Ou Laitage</b> <b>Pâtisserie</b>
<b>Vendredi</b>	  <b>Taboulé</b> <b>Quenelles Aux Olives</b>  <b>Haricots Plats À L'Ail</b> <b>Fromage Ou Laitage</b> <b>Compote</b>
<b>Samedi</b>	<b>Salade Tex Mex</b> <b>Quiche Lorraine</b>  <b>Poêlée De Légumes</b> <b>Fromage Ou Laitage</b> <b>Fruit</b>
<b>Dimanche</b>	 <b>Rosette &amp; Condiments</b> <b>Sauté De Dinde Vvf Basquaise</b> <b>Pommes Dauphines</b> <b>Fromage Ou Laitage</b> <b>Éclair</b>





**Semaine du lundi 29 avril au 05 mai 2024**

<b>Lundi</b>	<p>Salade Verte, Poivrons Rouges &amp; Maïs Aiguillettes De Poulet Tandoori Boulgour St Morêt Compote</p>
<b>Mardi</b>	<p> Salade De Risoni Pané Fromager Haricots Verts Petit Suisse Aromatisé Fruit</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Menu Festif 1 Mai 2024</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Cake Aux Olives Boulettes D'Agneau Aux Épices Courgettes Poêlées Aux Herbes De Provence Yaourt Nature Bio  Fruit</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade De Tomates Filet De Poisson Meunière Msc  Pommes Vapeur Gouda À La Coupe Crème Dessert</p>
<b>Samedi</b>	<p>Terrine Océane &amp; Mayonnaise Sauté De Poulet Aux Champignons  Fenouil À La Tomate Fromage Ou Laitage Fruit Au Sirop</p>
<b>Dimanche</b>	<p>Carottes Râpées Aux Raisins Secs Paleron De Bœuf Mijoté Au Vin Rouge Lentilles Aux Oignons Fromage Ou Laitage Crème Aux Œufs</p>

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)

