

Semaine du lundi 03 au 07 octobre
2022



Salade De Lentilles Bio
Sauté De Volaille Vvf À La Crème
Poêlée De Légumes
St Paulin À La Coupe
Beignet Chocolat

LUNDI

Mardi



Betteraves Vinaigrette
Lamelles De Kebab Sauce Blanche
Pommes Rösties
Yaourt Nature Bio
Fruit Bio



Salade De Riz Bio
Échine De Porc Vpf Aux Oignons
Carottes Bio Persillées
Tomme Noire Igp
Piores Du Gaec De L'Ardoise

 **JEUDI**

Vendredi



Salade Verte
Raviolis Aux Légumes
/
Yaourt Bio Bbc Nature De La Ferme Raffin
Crème Dessert



Suivez nos actualités sur Facebook !

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.
Télécharger nos menus dans la rubrique « Prestations » sur : www.plein-sud-restauration.com

Semaine du lundi 10 au 14 octobre
2022



Pâté De La Charcuterie Des Limouches
Filet De Poisson Msc Aux Herbes
Haricots Beurre Persillés
Coulommiers À La Coupe
Fruit Bio

LUNDI



Mardi



Carottes Râpées
Croq Veggie
Flageolets
Edam À La Coupe
Compote



Salade D'Endives
Lasagnes À La Bolognaise Vbf
/
Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes
Fruit

JEUDI

Vendredi



Salade Verte Composée
Pâtes Fermières Drômoises À La Carbonara
/
Fromage Blanc
Tarte Aux Fruits



Suivez nos actualités sur Facebook !

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.
Télécharger nos menus dans la rubrique « Prestations » sur : www.plein-sud-restauration.com

Semaine du lundi 17 au 21 octobre
2022



Coleslaw

Saucisse Fumée Vpf

Riz Bio Au Poireau

Bûchette À La Coupe

Fruit Bio



LUNDI



Mardi

OÛfs Durs Mayonnaise

Roulé Feuilleté Au Fromage

Poêlée De Légumes

Petit Suisse Bio Aux Fruits

Compote & Biscuit



Salade Composée Betteraves, Pommes Drômoises &
Areilladou De La Laiterie Carrier

Sauté De Bœuf Bio D'Ardèche Aux Carottes Bio Des Îles Feray

Gratin De Pommes De Terre Et Patate Douce Ardéchoises

Brownies Aux Noix De La Cave Noisel



Vendredi

Pizza Halloween



Doigt De Sorcière (Saucisse De Francfort Vpf)

Purée De Terreur (Carottes-Potiron)

Yaourt

Nid De Chauve Souris (Donuts) & Goodies



*Repas
Halloween*



Suivez nos actualités sur Facebook !

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

Télécharger nos menus dans la rubrique « Prestations » sur : www.plein-sud-restauration.com

JEUDI 20 OCTOBRE 2022

Cette année, Plein Sud Restauration a le plaisir de participer au *Grand Repas*.

Pour cette édition 2022, c'est le chef Oliver Samin qui a conçu ce menu à partir de produits locaux et de saison.

OLIVIER SAMIN

Chef du restaurant étoilé le Carré
d'Alethius, parrain du territoire
Drôme Ardèche



Olivier Samin



Le Menu

Méli mélo de Betteraves, Pommes
& Fromage de Chèvre

Bœuf Carottes aux Épices, Duo de
Pommes de Terre & Patates Douces

Brownie Chocolat-Noix

Parrain du territoire Drôme Ardèche : Olivier Samin
Co-Parrain du territoire Drôme Ardèche : Christian Mouktarian

