

Semaine du 1er au 5 Juin 2026



L U N D I	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Jambon Braisé Sauce Charcutière Coquillettes Au Beurre Altess À La Coupe Flan Chocolat</p>
M A R D I	<p>Salade De Pommes De Terre Ardéchoise  Roulé Feuilleté Fromage Ratatouille  Yaourt Nature Fruit</p>
M E R C R E D I	<p>Salade De Concombres Galopin De Veau Au Jus Lentilles Vertes St Morêt Île Flottante</p>
J E U D I	<p>4 JUIN 2026 MENU FÉRIA</p>
V E N D R E D I	<p>Melon  Poisson Meunière Purée De Légumes Yaourt Aux Fruits Crème Dessert Vanille </p>

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

Semaine du 8 au 12 Juin 2026



LUNDI	Salade De Risonis Sauté De Poulet Aux Oignons Carottes Vichy Camembert À La Coupe Fruit
MARDI	Betteraves Ciboulette Haché De Bœuf Potatoes Fromage Blanc Liégeois Vanille  
MERCREDI	Salade D'Ébly Aux Olives Paupiette De Dinde Tandoori Épinards À La Crème Yaourt Aromatisé Beignet Aux Pommes 
JEUDI	Pâté De Campagne Et Cornichons Filet De Hoki Sauce Citronnée Brocolis Grâtinés St Paulin À La Coupe Compote Pomme Cassis 
VENDREDI	Pastèque Émincé Végé À La Provençale Riz Yaourt Nature Bio De La Ferme Des Combes Moelleux Au Chocolat    

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

Semaine du 15 au 19 Juin 2026



LUNDI	<p>Coleslaw Boulettes De Bœuf Sauce Tomate Spaghettis Yaourt Aux Fruits Crème Dessert Praliné</p> 
MARDI	<p>Salade Méxicaine Côte De Porc Grillée Courgettes Sautées Tartare Portion Fruit</p> 
MERCREDI	<p>Salade De Tomates Merlan Bleu Au Thym Pommes Rissolées Petit Suisse Nature Flan Caramel</p> 
JEUUDI	<p>18 JUIN 2026 MENU FÊTE DE L'ÉTÉ</p>
VENDREDI	<p> Œuf Dur Mayonnaise Quenelles Sauce Tomate Haricots Beurres Poêlés Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin Compote Pomme Framboise</p> 

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

Semaine du 22 au 26 Juin 2026




LUNDI	<p>Céleri Rémoulade Rôti De Dinde Au Jus Petit-Pois Aux Oignons Tomme Blanche À La Coupe Mousse Au Chocolat Au Lait</p> 
MARDI	 <p>Pois Chiches Au Cumin Croque Fromage Carottes Aux Herbes Fromage Blanc Compote Pomme</p>
MERCREDI	<p>Salade De Riz Wings De Poulet Tex Mex Cordial De Légumes Chanteneige Portion Fruit</p> 
JEUDI	<p>Betteraves Vinaigrette Sauté De Porc Au Caramel Nouilles Bûche De Chèvre À La Coupe Tarte Noix De Coco</p> 
VENDREDI	<p>Taboulé Dos De Colin Pané Aubergines À La Tomate Fripon Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes</p>   

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

Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2026



LUNDI	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Filet De Poulet Au Curry Pâtes Fermières Drômoises Yaourt Aromatisé Île Flottante</p> 
MARDI	<p>Macédoine De Légumes Pavé De Poisson Bordelais Gratin De Courgettes Petit Suisse Nature Fruit</p> 
MERCREDI	<p>Salade De Concombres Boulettes De Veau Sauce Barbecue Polenta Pavé 1/2 Sel Portion Liégeois Chocolat</p>
JEUDI	<p>Melon Chipolatas Purée De Pommes De Terre Brie À La Coupe Compote Pomme Abricot</p>
 VENDREDI	<p>PIQUE-NIQUE DE FIN D'ANNÉE</p>

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