



Semaine du 1er au 5 Juin 2026



L U N D I	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Lasagnes Saumon - Épinards</p> <p>/</p> <p>Altess À La Coupe Flan Chocolat</p>
M A R D I	<p>Pois Chiches Au Cumin Roulé Feuilleté Fromage Ratatouille Yaourt Nature Fruit</p>
J E U D I	<p>4 JUIN 2026</p> <p>MENU FÉRIA</p>
V E N D R E D I	<p>Melon Croustillant Au Fromage Tomates Provençales Yaourt Aromatisé Liégeois Vanille</p>





Semaine du 8 au 12 Juin 2026



L U N D I	<p>Salade De Risonis</p> <p>Sauté De Poulet Aux Oignons</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>St Paulin À La Coupe</p> <p>Fruit</p>
M A R D I	<p>Betteraves Ciboulette</p> <p>Haché De Bœuf</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Crème Dessert Vanille</p>  
J E U D I	<p>Terrine De Légumes</p> <p>Filet De Hoki Sauce Citronnée</p> <p>Haricots Verts Sautés</p> <p>Camembert À La Coupe</p> <p>Compote Pomme Cassis</p>  
V E N D R E D I	<p>Pastèque</p> <p>Émincé Végé À La Provençale</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Des Combes</p> <p>Moelleux Au Chocolat</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 15 au 19 Juin 2026



L U N D I	<p>Salade De Pommes De Terre Ardéchoise </p> <p>Omelette</p> <p>Courgettes Sautées</p> <p>Fripon</p> <p>Fruit</p>
M A R D I	<p>Coleslaw</p> <p>Bolognaise De Bœuf </p> <p>Spaghettis</p> <p>Emmental À La Coupe</p> <p>Liégeois Chocolat</p>
J E U D I	<p>Œuf Dur Mayonnaise</p> <p>Quenelles Sauce Tomate</p> <p>Haricots Beurres Poêlés</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin   </p> <p>Compote Pomme Framboise</p>
V E N D R E D I	<p>19 JUIN 2026</p> <p>MENU FÊTE DE L'ÉTÉ</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



L U N D I	<p>Céleri Rémoulade Rôti De Dinde Au Jus Petit-Pois Aux Oignons Tomme Blanche À La Coupe Mousse Au Chocolat Au Lait</p> 
M A R D I	<p>Salade Méxicaine Croque Fromage Carottes Aux Herbes Fromage Blanc Compote Pomme</p>
J E U D I	<p>Betteraves Vinaigrette Tomate Farçie Riz Bûche De Chèvre À La Coupe Cake À La Noix De Coco</p> 
V E N D R E D I	<p>Salade D'Ébly Galopin De Veau Au Jus Aubergines À La Tomate Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes Sablés Retz</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



L U N D I	<p>Salade De Tomates Filet De Poulet Au Curry Pâtes Fermières Drômoises Mimolette À La Coupe Bananabread</p> 
M A R D I	<p>Taboulé Pavé De Poisson Bordelais Gratin De Courgettes Petit Suisse Nature Fruit</p> 
J E U D I	<p>Pastèque Omelette Purée De Pommes De Terre Yaourt Aromatisé Compote Pomme Abricot</p>
V E N D R E D I	<p>19 JUIN 2026 MENU FÊTE DE L'ÉTÉ</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 1er au 5 Juin 2026



L U N D I	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Lasagnes Saumon - Épinards / Altess À La Coupe Flan Chocolat</p> 
M A R D I	 <p>Pois Chiches Au Cumin Roulé Feuilleté Fromage Ratatouille Yaourt Nature Fruit</p>
J E U D I	<p>4 JUIN 2026 MENU FÉRIA</p>
V E N D R E D I	<p>Melon Jambon Braisé Au Jus Tomates Provençales Yaourt Aromatisé Liégeois 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



L U N D I	<p>Salade De Risonis</p> <p>Sauté De Poulet Aux Oignons</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>St Paulin À La Coupe</p> <p>Fruit</p>
M A R D I	<p>Betteraves Ciboulette</p> <p>Haché De Bœuf</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Crème Dessert Vanille</p>  
J E U D I	<p>Pâté De Campagne Et Cornichons</p> <p>Filet De Hoki Sauce Citronnée</p> <p>Haricots Verts Sautés</p> <p>Camembert À La Coupe</p> <p>Compote Pomme Cassis</p>  
V E N D R E D I	 <p>Pastèque</p> <p>Émincé Végé À La Provençale</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Des Combes</p> <p>Moelleux Au Chocolat</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 15 au 19 Juin 2026



L U N D I	<p>Salade De Pommes De Terre Ardéchoise</p> <p>Côte De Porc Grillée</p> <p>Courgettes Sautées</p> <p>Fripon</p> <p>Fruit</p>  
M A R D I	<p>Coleslaw</p> <p>Bolognaise De Bœuf</p> <p>Spaghettis</p> <p>Emmental À La Coupe</p> <p>Liégeois Chocolat</p> 
J E U D I	 <p>Œuf Dur Mayonnaise</p> <p>Quenelles Sauce Tomate</p> <p>Haricots Beurres Poêlés</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin</p> <p>Compote Pomme Framboise</p>    
V E N D R E D I	<p>19 JUIN 2026</p> <p>MENU FÊTE DE L'ÉTÉ</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




L U N D I	<p>Céleri Rémoulade Rôti De Dinde Au Jus Petit-Pois Aux Oignons Tomme Blanche À La Coupe Mousse Au Chocolat Au Lait</p> 
M A R D I	 <p>Salade Méxicaine Croque Fromage Carottes Aux Herbes Fromage Blanc Compote Pomme</p>
J E U D I	<p>Betteraves Vinaigrette Tomate Farçie Riz Bûche De Chèvre À La Coupe Cake À La Noix De Coco</p> 
V E N D R E D I	<p>Salade D'Ébly Galopin De Veau Au Jus Aubergines À La Tomate Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes Sablés Retz</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



L U N D I	<p>Salade De Tomates Filet De Poulet Au Curry Pâtes Fermières Drômoises Mimolette À La Coupe Bananabread</p> 
M A R D I	<p>Taboulé Pavé De Poisson Bordelais Gratin De Courgettes Petit Suisse Nature Fruit</p> 
J E U D I	<p>Pastèque Chipolatas Purée De Pommes De Terre Yaourt Aromatisé Compote Pomme Abricot</p>
V E N D R E D I	<p>3 JUILLET 2026 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



Semaine du 1er au 5 Juin 2026



LUNDI	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Lasagnes Saumon - Épinards</p> <p>/</p> <p>Altess À La Coupe Flan Chocolat</p>
MARDI	<p>Pois Chiches Au Cumin Roulé Feuilleté Fromage Ratatouille Yaourt Nature Fruit</p>
JEUDE	<p>4 JUIN 2026</p> <p>MENU FÉRIA</p>
VENDREDI	<p>Melon Croustillant Au Fromage Tomates Provençales Yaourt Aromatisé Liégeois 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 Onnion Rings Carottes Vichy St Paulin À La Coupe Fruit
MARDI	Betteraves Ciboulette Crêpe Emmental Potatoes Fromage Blanc Crème Dessert Vanille
JEUDI	Terrine De Légumes Filet De Hoki Sauce Citronnée Haricots Verts Sautés Camembert 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



L U N D I	<p>Salade De Pommes De Terre Ardéchoise </p> <p>Omelette</p> <p>Courgettes Sautées</p> <p>Fripon</p> <p>Fruit</p>
M A R D I	<p>Coleslaw</p> <p>Bolo-Veggie</p> <p>Spaghettis</p> <p>Emmental À La Coupe</p> <p>Liégeois Chocolat</p>
J E U D I	<p>Œuf Dur Mayonnaise</p> <p>Quenelles Sauce Tomate</p> <p>Haricots Beurres Poêlés</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin   </p> <p>Compote Pomme Framboise</p>
V E N D R E D I	<p>19 JUIN 2026</p> <p>MENU FÊTE DE L'ÉTÉ</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





L U N D I	<p>Céleri Rémoulade Onion Rings Petit-Pois Aux Oignons Tomme Blanche À La Coupe Mousse Au Chocolat Au Lait</p> 
M A R D I	<p>Salade Méxicaine Croque Fromage Carottes Aux Herbes Fromage Blanc Compote Pomme</p>
J E U D I	<p>Betteraves Vinaigrette Crêpe Emmental Riz Bûche De Chèvre À La Coupe Cake À La Noix De Coco</p> 
V E N D R E D I	<p>Salade D'Ébly Croustillant Au Fromage Aubergines À La Tomate Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes Sablés Retz</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



L U N D I	<p>Salade De Tomates Cappellettis 5 Fromages Pâtes Fermières Drômoises Mimolette À La Coupe Bananabread</p> 
M A R D I	<p>Taboulé Pavé De Poisson Bordelais Gratin De Courgettes Petit Suisse Nature Fruit</p> 
J E U D I	<p>Pastèque Omelette Purée De Pommes De Terre Yaourt Aromatisé Compote Pomme Abricot</p>
V E N D R E D I	<p>19 JUIN 2026 MENU FÊTE DE L'ÉTÉ</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 1er au 5 Juin 2026



L U N D I	<p>Carottes Râpées Vinaigrette</p> <p>Lasagnes Veggie</p> <p>/</p> <p>Altess À La Coupe</p> <p>Flan Chocolat</p>
M A R D I	<p>Pois Chiches Au Cumin</p> <p>Roulé Feuilleté Fromage</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Fruit</p>
J E U D I	<p>4 JUIN 2026</p> <p>MENU FÉRIA</p>
V E N D R E D I	<p>Melon</p> <p>Croustillant Au Fromage</p> <p>Tomates Provençales</p> <p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Liégeois 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



L U N D I	<p>Salade De Risonis Onnion Rings Carottes Vichy St Paulin À La Coupe Fruit</p>
M A R D I	<p>Betteraves Ciboulette Crêpe Emmental Potatoes Fromage Blanc Crème Dessert Vanille</p> 
J E U D I	<p>Terrine De Légumes Pavé Épinards Haricots Verts Sautés Camembert À La Coupe Compote Pomme Cassis</p> 
V E N D R E D I	<p>Pastèque Émincé Végé À La Provençale Riz Yaourt Nature Bio De La Ferme Des Combes Moelleux Au Chocolat</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 15 au 19 Juin 2026



L U N D I	<p>Salade De Pommes De Terre Ardéchoise</p> <p>Omelette</p> <p>Courgettes Sautées</p> <p>Fripon</p> <p>Fruit</p> 
M A R D I	<p>Coleslaw</p> <p>Bolo-Veggie</p> <p>Spaghettis</p> <p>Emmental À La Coupe</p> <p>Liégeois Chocolat</p>
J E U D I	<p>Œuf Dur Mayonnaise</p> <p>Quenelles Sauce Tomate</p> <p>Haricots Beurres Poêlés</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin</p> <p>Compote Pomme Framboise</p>   
V E N D R E D I	<p>19 JUIN 2026</p> <p>MENU FÊTE DE L'ÉTÉ</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




L U N D I	<p>Céleri Rémoulade Onion Rings Petit-Pois Aux Oignons Tomme Blanche À La Coupe Mousse Au Chocolat Au Lait</p> 
M A R D I	<p>Salade Méxicaine Croque Fromage Carottes Aux Herbes Fromage Blanc Compote Pomme</p>
J E U D I	<p>Betteraves Vinaigrette Crêpe Emmental Riz Bûche De Chèvre À La Coupe Cake À La Noix De Coco</p> 
V E N D R E D I	<p>Salade D'Ébly Croustillant Au Fromage Aubergines À La Tomate Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes Sablés Retz</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



L U N D I	<p>Salade De Tomates Cappellettis 5 Fromages Pâtes Fermières Drômoises Mimolette À La Coupe Bananabread</p> 
M A R D I	<p>Taboulé Quenelle Nature Gratin De Courgettes Petit Suisse Nature Fruit</p>
J E U D I	<p>Pastèque Omelette Purée De Pommes De Terre Yaourt Aromatisé Compote Pomme Abricot</p>
V E N D R E D I	<p>19 JUIN 2026 MENU FÊTE DE L'ÉTÉ</p>

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