

Semaine du 6 au 10 Juillet 2026



**L
U
N
D
I**

Céleri Rémoulade
Galopin De Veau Au Jus
Pommes Rissolées
Mimolette À La Coupe
Mousse Citron

**M
A
R
D
I**



Salade De Pois Chiches, Concombres, Tomates
Onion Rings
Courgettes Sautées
Yaourt Nature
Fruit

**M
E
R
C
R
E
D
I**

8 JUILLET 2026

MENU À THÈME : PLAGE

REPAS
FROID

**J
E
U
D
I**

Taboulé Oriental
Jambon Braisé Aux Champignons
Petit-Pois Au Jus
Emmental À La Coupe
Compote Pomme Framboise

**V
E
N
D
R
E
D
I**

Salade De Tomates - Basilic
Filet De Hoki À L'Oseille (Pêche Durable)
Riz
Fromage Blanc
Crème Dessert Chocolat

Semaine du 13 au 17 Juillet 2026



**L
U
N
D
I**

REPAS
FROID

Carottes Râpées Vinaigrette

Surimi Mayonnaise

Salade De Riz

Yaourt Aromatisé

Fruit

**M
A
R
D
I**

14 JUILLET 2026

JOUR FÉRIÉ

**M
E
R
C
R
E
D
I**

Salade De Concombres

Sauté De Porc Aux Olives

Spaghettis

Gouda Portion

Flan Caramel

**J
E
U
D
I**

Pastèque

Croustillant Au Fromage

Haricots Verts Poêlés

Petit Suisse Nature

Gâteau Au Yaourt



**V
E
N
D
R
E
D
I**

Œuf Dur Mayonnaise

Moussaka (France)

/

Brie À La Coupe

Compote Pomme Pêche

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 20 au 24 Juillet 2026



**L
U
N
D
I**

Coleslaw
Jambon Blanc
Salade De Torsades Tricolores
Camembert À La Coupe
Crème Dessert Vanille

REPAS
FROID

**M
A
R
D
I**

21 JUILLET 2026

MENU À THÈME : TOUR DE FRANCE

**M
E
R
C
R
E
D
I**

Melon
Boulettes De Veau Sauce Au Paprika
Polenta
Tartare
Liégeois Chocolat

**J
E
U
D
I**



Cake Au Fromage
Omelette Sauce Tomate
Carottes Sautées
Yaourt Nature
Fruit

**V
E
N
D
R
E
D
I**

Salade Verte & Croûtons
Lasagnes Saumon / Épinards
/
Bûche De Chèvre À La Coupe
Brownie

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 27 au 31 Juillet 2026



**L
U
N
D
I**

Salade De Risonis
Aiguillettes De Poulet À L'Origan
Ratatouille
St Paulin À La Coupe
Mousse Au Chocolat Au Lait

**M
A
R
D
I**

Concombres Au Yaourt Et Aneth
Courgette Farçie
Penne Au Beurre
St Morêt
Crème Dessert Praliné

**M
E
R
C
R
E
D
I**

Taboulé
Crêpe Emmental
Haricots Plats Sautés
Yaourt Aromatisé
Fruit



**J
E
U
D
I**

REPAS
FROID

Salade D'Ébly
Rôti De Dinde
Salade De Tomates
Ovale Des Ducs À La Coupe
Compote Pomme Cassis

**V
E
N
D
R
E
D
I**

Pastèque
Pavé De Poisson Bordelais (Pêche Durable)
Purée De Pommes De Terre
Petit Suisse Nature
Cake Marbré

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 6 au 10 Juillet 2026



**L
U
N
D
I**

Céleri Rémoulade
Galopin De Veau Au Jus
Pommes Rissolées
Mimolette À La Coupe
Mousse Citron

**M
A
R
D
I**

Salade De Pois Chiches, Concombres, Tomates
Onion Rings
Courgettes Sautées
Yaourt Nature
Fruit

**M
E
R
C
R
E
D
I**

8 JUILLET 2026
MENU À THÈME : PLAGE



**J
E
U
D
I**

Taboulé Oriental
Feuilleté Chèvre Fondu
Petit-Pois Au Jus
Emmental À La Coupe
Compote Pomme Framboise

**V
E
N
D
R
E
D
I**

Salade De Tomates - Basilic
Filet De Hoki À L'Oseille (Pêche Durable)
Riz
Fromage Blanc
Crème Dessert Chocolat



Semaine du 13 au 17 Juillet 2026



**L
U
N
D
I**

REPAS
FROID

Carottes Râpées Vinaigrette

Surimi Mayonnaise

Salade De Riz

Yaourt Aromatisé

Fruit

**M
A
R
D
I**

14 JUILLET 2026

JOUR FÉRIÉ

**M
E
R
C
R
E
D
I**

Salade De Concombres

Filet De Poisson

Spaghettis

Gouda Portion

Flan Caramel

**J
E
U
D
I**

Pastèque

Croustillant Au Fromage

Haricots Verts Poêlés

Petit Suisse Nature

Gâteau Au Yaourt

**V
E
N
D
R
E
D
I**

Œuf Dur Mayonnaise

Moussaka (France)

/

Brie À La Coupe

Compote Pomme Pêche



Semaine du 20 au 24 Juillet 2026



**L
U
N
D
I**

Coleslaw
Tarte Au Fromage
Salade De Torsades Tricolores
Camembert À La Coupe
Crème Dessert Vanille

REPAS
FROID

**M
A
R
D
I**

21 JUILLET 2026

MENU À THÈME : TOUR DE FRANCE

**M
E
R
C
R
E
D
I**

Melon
Boulettes De Veau Sauce Au Paprika
Polenta
Tartare
Liégeois Chocolat

**J
E
U
D
I**

Cake Au Fromage
Omelette Sauce Tomate
Carottes Sautées
Yaourt Nature
Fruit

**V
E
N
D
R
E
D
I**

Salade Verte & Croûtons
Lasagnes Saumon / Épinards
/
Bûche De Chèvre À La Coupe
Brownie



Semaine du 27 au 31 Juillet 2026



**L
U
N
D
I**

Salade De Risonis
Aiguillettes De Poulet À L'Origan
Ratatouille
St Paulin À La Coupe
Mousse Au Chocolat Au Lait

**M
A
R
D
I**

Concombres Au Yaourt Et Aneth
Courgette Farçie
Penne Au Beurre
St Morêt
Crème Dessert Praliné

**M
E
R
C
R
E
D
I**

Taboulé
Crêpe Emmental
Haricots Plats Sautés
Yaourt Aromatisé
Fruit

**J
E
U
D
I**

REPAS
FROID

Salade D'Ébly
Rôti De Dinde
Salade De Tomates
Ovale Des Ducs À La Coupe
Compote Pomme Cassis

**V
E
N
D
R
E
D
I**

Pastèque
Pavé De Poisson Bordelais (Pêche Durable)
Purée De Pommes De Terre
Petit Suisse Nature
Cake Marbré



Semaine du 6 au 10 Juillet 2026



LUNDI

Céleri Rémoulade
Filet De Poisson
Pommes Rissolées
Mimolette À La Coupe
Mousse Citron

MARDI

Salade De Pois Chiches, Concombres, Tomates
Onion Rings
Courgettes Sautées
Yaourt Nature
Fruit

MERCREDI



8 JUILLET 2026
MENU À THÈME : PLAGE

JEUDI

Taboulé Oriental
Feuilleté Chèvre Fondu
Petit-Pois Au Jus
Emmental À La Coupe
Compote Pomme Framboise

VENDREDI

Salade De Tomates - Basilic
Filet De Hoki À L'Oseille (Pêche Durable)
Riz
Fromage Blanc
Crème Dessert Chocolat



Semaine du 13 au 17 Juillet 2026



**L
U
N
D
I**

Carottes Râpées Vinaigrette

Surimi Mayonnaise

Salade De Riz

Yaourt Aromatisé

Fruit

REPAS
FROID

**M
A
R
D
I**

14 JUILLET 2026

JOUR FÉRIÉ

**M
E
R
C
R
E
D
I**

Salade De Concombres

Filet De Poisson

Spaghettis

Gouda Portion

Flan Caramel

**J
E
U
D
I**

Pastèque

Croustillant Au Fromage

Haricots Verts Poêlés

Petit Suisse Nature

Gâteau Au Yaourt

**V
E
N
D
R
E
D
I**

Œuf Dur Mayonnaise

Moussaka À La Bolo-Veggie

/

Brie À La Coupe

Compote Pomme Pêche

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 20 au 24 Juillet 2026



LUNDI

REPAS FROID

Coleslaw
Tarte Au Fromage
Salade De Torsades Tricolores
Camembert À La Coupe
Crème Dessert Vanille

MARDI

21 JUILLET 2026

MENU À THÈME : TOUR DE FRANCE

MERCREDI

Melon
Boulettes De Pois Chiches Sauce Paprika
Polenta
Tartare
Liégeois Chocolat

JEUDI

Cake Au Fromage
Omelette Sauce Tomate
Carottes Sautées
Yaourt Nature
Fruit

VENDREDI

Salade Verte & Croûtons
Lasagnes Saumon / Épinards
/
Bûche De Chèvre À La Coupe
Brownie



Semaine du 27 au 31 Juillet 2026



LUNDI

Salade De Risonis
Quenelles Natures
Ratatouille
St Paulin À La Coupe
Mousse Au Chocolat Au Lait

MARDI

Concombres Au Yaourt Et Aneth
Cappellettis Saumon Fumé
/
St Morêt
Crème Dessert Praliné

MERCREDI

Taboulé
Crêpe Emmental
Haricots Plats Sautés
Yaourt Aromatisé
Fruit

JEUDI

Salade D'Ébly
Œuf Dur Mayonnaise
Salade De Tomates
Ovale Des Ducs À La Coupe
Compote Pomme Cassis

REPAS FROID

VENDREDI

Pastèque
Pavé De Poisson Bordelais (Pêche Durable)
Purée De Pommes De Terre
Petit Suisse Nature
Cake Marbré



Semaine du 6 au 10 Juillet 2026



**L
U
N
D
I**

Céleri Rémoulade
Galette Pois Légumes
Pommes Rissolées
Mimolette À La Coupe
Mousse Citron

**M
A
R
D
I**

Salade De Pois Chiches, Concombres, Tomates
Onion Rings
Courgettes Sautées
Yaourt Nature
Fruit

**M
E
R
C
R
E
D
I**

REPAS
FROID

8 JUILLET 2026
MENU À THÈME : PLAGE

**J
E
U
D
I**

Taboulé Oriental
Feuilleté Chèvre Fondu
Petit-Pois Au Jus
Emmental À La Coupe
Compote Pomme Framboise

**V
E
N
D
R
E
D
I**

Salade De Tomates - Basilic
Samoussas De Légumes
Riz
Fromage Blanc
Crème Dessert Chocolat



Semaine du 13 au 17 Juillet 2026



**L
U
N
D
I**

Carottes Râpées Vinaigrette
Salade De Riz À L'Œuf
Salade De Riz
Yaourt Aromatisé
Fruit

REPAS
FROID

**M
A
R
D
I**

14 JUILLET 2026

JOUR FÉRIÉ

**M
E
R
C
R
E
D
I**

Salade De Concombres
Raviollinis Ratatouille
/
Gouda Portion
Flan Caramel

**J
E
U
D
I**

Pastèque
Croustillant Au Fromage
Haricots Verts Poêlés
Petit Suisse Nature
Gâteau Au Yaourt

**V
E
N
D
R
E
D
I**

Œuf Dur Mayonnaise
Moussaka À La Bolo-Veggie
/
Brie À La Coupe
Compote Pomme Pêche

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 20 au 24 Juillet 2026



**L
U
N
D
I**

REPAS
FROID

Coleslaw
Tarte Au Fromage
Salade De Torsades Tricolores
Camembert À La Coupe
Crème Dessert Vanille

**M
A
R
D
I**

21 JUILLET 2026

MENU À THÈME : TOUR DE FRANCE

**M
E
R
C
R
E
D
I**

Melon
Boulettes De Pois Chiches Sauce Paprika
Polenta
Tartare
Liégeois Chocolat

**J
E
U
D
I**

Cake Au Fromage
Omelette Sauce Tomate
Carottes Sautées
Yaourt Nature
Fruit

**V
E
N
D
R
E
D
I**

Salade Verte & Croûtons
Lasagnes Épinards Et Béchamel
/
Bûche De Chèvre À La Coupe
Brownie



Semaine du 27 au 31 Juillet 2026



**L
U
N
D
I**

Salade De Risonis
Quenelles Natures
Ratatouille
St Paulin À La Coupe
Mousse Au Chocolat Au Lait

**M
A
R
D
I**

Concombres Au Yaourt Et Aneth
Cappellettis 5 Fromages
/
St Morêt
Crème Dessert Praliné

**M
E
R
C
R
E
D
I**

Taboulé
Crêpe Emmental
Haricots Plats Sautés
Yaourt Aromatisé
Fruit

**J
E
U
D
I**

Salade D'Ébly
Œuf Dur Mayonnaise
Salade De Tomates
Ovale Des Ducs À La Coupe
Compote Pomme Cassis

REPAS
FROID

**V
E
N
D
R
E
D
I**

Pastèque
Pavé De Poisson Bordelais (Pêche Durable)
Purée De Pommes De Terre
Petit Suisse Nature
Cake Marbré