

Semaine du 31 Août au 4 Septembre 2026



L U N D I	Salade De Riz Bio Pavé De Poisson Bordelais (Pêche Durable) Courgettes Poêlées Bio Tomme D'Auvergne À La Coupe Liégeois Vanille
M A R D I	Carottes Râpées Vinaigrette Boulettes De Bœuf À La Tomate Spaghettis Bio Peaugres (07) Fromage Blanc Fruit Bio
M E R C R E D I	Salade De Lentilles Aiguillettes De Poulet À La Normande Julienne De Légumes Vache Qui Rit Bio Compote Pomme Mangue
J E U D I	Tomates - Basilic Jambon Braisé Au Jus Semoule Bio Yaourt Aromatisé Gâteau Au Chocolat
V E N D R E D I	Melon Crêpe Emmental Haricots Plats Aux Oignons St Paulin À La Coupe Crème Dessert Praliné



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 7 au 11 Septembre 2026



LUNDI	Céleri Rémoulade Roulé Feuilleté Fromage Pierre Clot (38) Carottes Sautées Bio Petit Suisse Nature Bio Crème Dessert Vanille 
MARDI	 CROQUANT Courgettes Râpées Vinaigrette Ardéchoise Filet De Merlu Sauce Citronnée Riz Bio Rondelé Nature Bio Compote Pomme Banane Bio
MERCREDI	Surimi Mayonnaise Cordon Bleu De Dinde (France) Petit-Pois À L'Étuvée Yaourt Aux Fruits Fruit
JEUDI	Salade Verte & Croûtons Paleron De Bœuf Fondant  FONDANT Ratatouille Camembert À La Coupe Bio Cake Marbré
VENDREDI	 CRÈMEUX Pastèque Sauté De Porc Label Rouge À La Crème Purée De Patate Douce Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin (07) Mousse Au Chocolat Blanc Et Noix De Coco  AÉRIENNE 

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 14 au 18 Septembre 2026



LUNDI	Coleslaw Carbonara Coquillettes Bio Peaugres (07) Mimolette À La Coupe Flan Caramel
MARDI	Taboulé Bio Quenelles Béchamel Bio Royans Brocolis Persillés Bio Croq Au Lait Bio Fruit 
MERCREDI	Salade De Riz Bio Cuisse De Poulet Au Thym (France) Caponata D'Aubergines Yaourt Aromatisé Compote Pomme Bio
JEUDI	Melon Sauté De Bœuf Aux Olives Purée De Pommes De Terre Bûche De Chèvre À La Coupe Pognes Mes Délices Briochés (26)
VENDREDI	Salade De Pâtes Bio Poisson Pané (Pêche Durable) Haricots Beurres Yaourt Nature Bio De La Ferme Des Combes (26) Cocktail De Fruits

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 21 au 25 Septembre 2026



**L
U
N
D
I**

Betteraves Vinaigrette
Sauté De Dinde Crème Au Curry (France)
Pâtes Fermières Terre De Blé (26)
Emmental À La Coupe
Liégeois Vanille

**M
A
R
D
I**

Œuf Dur Bio Mayonnaise
Galette Veggie Blé Fromage Épinards
Haricots Verts Sautés Bio
Yaourt Nature Sucré Bio
Fruit Bio



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

Carottes Râpées Vinaigrette
Rôti De Porc Au Jus (France)
Ébly Tomaté
Fromage Blanc
Mousse Au Chocolat Noir

**J
E
U
D
I**

Salade Verte & Croûtons
Blanquette De Veau
Riz Bio
Fripon
Brownie Et Crème Anglaise

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

Céleri Rémoulade
Filet De Poisson Meunière (Pêche Durable)
Gratin De Courgettes Bio
Brie À La Coupe Bio
Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes (26)