

Semaine du 02 au 06 novembre 2026



**L
U
N
D
I**

Salade De Riz Bio
Pavé De Poisson Bordelais (Pêche Durable)
Épinards Hachés Bio À La Crème
Tomme D'Auvergne À La Coupe
Fruit

**M
A
R
D
I**

Carottes Râpées Vinaigrette Au Citron
Boulettes De Bœuf Au Jus
Spirales Bio Peaugres (07)
Fromage Blanc Nature
Compote Pomme Mangue

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

Salade De Lentilles
Aiguillettes De Poulet À La Normande
Haricots Verts Bio Persillés
Chanteneige Bio
Liégeois Vanille

**J
E
U
D
I**

Salade De Chou Rouge Et Raisins Secs
Couscous
Semoule De Blé Bio
St Paulin À La Coupe
Piores Au Sirop

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

Salade Verte Et Cœurs D'Artichaut
Omelette Nature Bio
Purée De Courge
Yaourt Nature Sucré Bio
Gâteau 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 09 au 13 novembre 2026



**L
U
N
D
I**



Céleri Rémoulade
Tarte Au Fromage Pierre Clot (38)
Carottes Sautées Bio
Suisses Aux Fruits Bio
Fruit

**M
A
R
D
I**

Chou Blanc Et Raisins Secs Vinaigrette Ardéchoise
Filet De Merlu Sauce Citronnée
Riz Bio
Croq Au Lait Bio
Mousse Au Citron

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

FÉRIÉ

**J
E
U
D
I**



Salade Verte & Croûtons
Tartiflette
/
Yaourt Aux Fruits
Gâteau De Savoie Et Crème Anglaise

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

Salade De Haricots Verts, Fèves Et Petits Pois
Rôti De Porc Cuit À La Crème De La Charcuterie Gineys (07)
Purée De Patate Douce
Yaourt Nature
Compote Pomme Banane Bio

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 16 au 20 novembre 2026



**L
U
N
D
I**

Betteraves Vinaigrette
Carbonade Flamande
Pommes Vapeur Persillées
Petit Suisse Nature
Flan Caramel

**M
A
R
D
I**



Taboulé
Quenelles Béchamel Bio Royans
Brocolis Persillés Bio
Rondelé Nature Bio
Fruit

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

Salade De Riz Bio
Haut De Cuisse De Poulet Aux Épices Marocaines (France)
Purée De Courge
Yaourt Aromatisé
Ananas Au Sirop

**J
E
U
D
I**

Salade Verte Vinaigrette
Carbonara
Penne Bio Peaugres (07)
Bûche De Chèvre À La Coupe
Tarte Aux Fruits De Saison

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

Salade De Pâtes Macaroni Bio Peaugres (07)
Poisson Pané (Pêche Durable)
Chou-Fleur Béchamel
Yaourt Nature Bio De La Laiterie Carrier (07)
Compote Pomme Bio

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 23 au 27 novembre 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

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

Carottes Râpées Vinaigrette
Rôti De Porc Au Jus (France)
Polenta Crémeuse
Fromage Blanc Nature
Mousse Au Chocolat Noir

**J
E
U
D
I**

Salade Verte & Croûtons
Sauté De Veau Marengo
Riz Bio
Brie À La Coupe Bio
Brownie Et Crème Anglaise

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

Salade De Chou Chinois
Filet De Poisson Meunière (Pêche Durable)
Gratin De Potimarron
Yaourt À Boire De La Laiterie Carrier (07)
Compote De Pomme Nature Bio

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 02 au 06 novembre 2026



**L
U
N
D
I**

Salade De Riz Bio

Pavé De Poisson Bordelais (Pêche Durable)

Veggie : Onion Rings

Épinards Hachés Bio À La Crème

Tomme D'Auvergne À La Coupe

Fruit

**M
A
R
D
I**

Carottes Râpées Vinaigrette Au Citron

Boulettes De Bœuf Au Jus

S/Viande & Veggie : Bolo-Veggie

Spirales Bio Peaugres (07)

Fromage Blanc Nature

Compote Pomme Mangue

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

Salade De Lentilles

Aiguillettes De Poulet À La Normande

S/Viande : Filet De Poisson Sauce Du Chef • Veggie : Quenelles Béchamel

Haricots Verts Bio Persillés

Chanteneige Bio

Liégeois Vanille

**J
E
U
D
I**

Salade De Chou Rouge Et Raisins Secs

Couscous

Tous régimes : Boulettes De Pois Chiches Et Sauce

Semoule De Blé Bio

St Paulin À La Coupe

Poires Au Sirop

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

Salade Verte Et Cœurs D'Artichaut

Omelette Nature Bio

Purée De Courge

Yaourt Nature Sucré Bio

Gâteau 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 09 au 13 novembre 2026



**L
U
N
D
I**



Céleri Rémoulade

Tarte Au Fromage Pierre Clot (38)

Carottes Sautées Bio

Suisses Aux Fruits Bio

Fruit

**M
A
R
D
I**

Chou Blanc Et Raisins Secs Vinaigrette Ardéchoise

Filet De Merlu Sauce Citronnée

Veggie : Feuilleté Chèvre Fondu

Riz Bio

Croq Au Lait Bio

Mousse Au Citron

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

FÉRIÉ

**J
E
U
D
I**



Salade Verte & Croûtons

Tartiflette

S/Viande & Veggie : Gratin De Pommes De Terre Au Fromage

/

Yaourt Aux Fruits

Gâteau De Savoie Et Crème Anglaise

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

Salade De Haricots Verts, Fèves Et Petits Pois

Rôti De Porc Cuit À La Crème De La Charcuterie Gineys (07)

S/Viande & S/Porc : Filet De Poisson Sauce Du Chef • Veggie : Galette Orientale

Purée De Patate Douce

Yaourt Nature

Compote Pomme Banane Bio

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 16 au 20 novembre 2026



**L
U
N
D
I**

Betteraves Vinaigrette

Carbonade Flamande

S/Viande & S/Porc : Cappellettis Saumon Fumé • Veggie : Raviolinis Ratatouille

Pommes Vapeur Persillées

Petit Suisse Nature

Flan Caramel

**M
A
R
D
I**

Taboulé

Quenelles Béchamel Bio Royans

Brocolis Persillés Bio

Rondelé Nature Bio

Fruit

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

Salade De Riz Bio

Haut De Cuisse De Poulet Aux Épices Marocaines (France)

S/Viande : Filet De Poisson Sauce Du Chef • Veggie : Crêpe Emmental

Purée De Courge

Yaourt Aromatisé

Ananas Au Sirop

**J
E
U
D
I**

Salade Verte Vinaigrette

Carbonara

S/Viande & Veggie : Samoussas De Légumes

Penne Bio Peaugres (07)

Bûche De Chèvre À La Coupe

Tarte Aux Fruits De Saison

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

Salade De Pâtes Macaroni Bio Peaugres (07)

Poisson Pané (Pêche Durable)

Veggie : Onion Rings

Chou-Fleur Béchamel

Yaourt Nature Bio De La Laiterie Carrier (07)

Compote Pomme Bio

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 23 au 27 novembre 2026



**L
U
N
D
I**

Betteraves Vinaigrette
Sauté De Dinde Crème Au Curry (France)
S/Viande & Veggie : Bolo-Veggie
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

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

Carottes Râpées Vinaigrette
Rôti De Porc Au Jus (France)
S/Viande & S/Porc : Filet De Poisson Sauce Du Chef • Veggie : Omelette Nature Bio
Polenta Crémeuse
Fromage Blanc Nature
Mousse Au Chocolat Noir

**J
E
U
D
I**

Salade Verte & Croûtons
Sauté De Veau Marengo
S/Viande & Veggie : Boulettes De Lentilles Et Sauce
Riz Bio
Brie À La Coupe Bio
Brownie Et Crème Anglaise

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

Salade De Chou Chinois
Filet De Poisson Meunière (Pêche Durable)
Veggie : Croustillant Au Fromage
Gratin De Potimarron
Yaourt À Boire De La Laiterie Carrier (07)
Compote De Pomme Nature Bio

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

Mercredis du mois de novembre 2026



M E R C R E D I 04/11	Salade De Lentilles Aiguillettes De Poulet À La Normande Haricots Verts Bio Persillés Chanteneige Bio Liégeois Vanille
M E R C R E D I 11/11	FÉRIÉ
M E R C R E D I 18/11	Salade De Riz Bio Haut De Cuisse De Poulet Aux Épices Marocaines (France) Purée De Courge Yaourt Aromatisé Ananas Au Sirop
M E R C R E D I 25/11	Carottes Râpées Vinaigrette Rôti De Porc Au Jus (France) Polenta Crémeuse Fromage Blanc Nature Mousse Au Chocolat Noir
M E R C R E D I 02/12	Salade Verte & Dés De Fromage Boulettes De Veau Sauce Tomate Boulgour Bio Tomme D'Auvergne À La Coupe Crème Dessert Vanille

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



Mercredis du mois de novembre 2026



M E R C R E D I 04/11	Salade De Lentilles Aiguillettes De Poulet À La Normande <i>S/Viande : Filet De Poisson Sauce Du Chef • Veggie : Quenelles Béchamel</i> Haricots Verts Bio Persillés Chanteneige Bio Liégeois Vanille
M E R C R E D I 11/11	FÉRIÉ
M E R C R E D I 18/11	Salade De Riz Bio Haut De Cuisse De Poulet Aux Épices Marocaines (France) <i>S/Viande : Filet De Poisson Sauce Du Chef • Veggie : Crêpe Emmental</i> Purée De Courge Yaourt Aromatisé Ananas Au Sirop
M E R C R E D I 25/11	Carottes Râpées Vinaigrette Rôti De Porc Au Jus (France) <i>S/Viande & S/Porc : Filet De Poisson Sauce Du Chef • Veggie : Omelette Nature Bio</i> Polenta Crémeuse Fromage Blanc Nature Mousse Au Chocolat Noir
M E R C R E D I 02/12	Salade Verte & Dés De Fromage Boulettes De Veau Sauce Tomate <i>S/Viande : Filet De Merlu • Veggie : Boulettes De Pois-Chiches Sauce Tomate</i> Boulgour Bio Tomme D'Auvergne À La Coupe Crème Dessert Vanille