

Semaine du 02 au 06 novembre 2026



LUNDI	Salade De Riz Bio ou Taboulé Pavé De Poisson Bordelais (Pêche Durable) Épinards Hachés Bio À La Crème & Pommes Vapeur Tomme D'Auvergne À La Coupe ou Yaourt Nature Fruit
MARDI	Carottes Râpées Vinaigrette Au Citron ou Betteraves Vinaigrette Boulettes De Bœuf Au Jus <i>Régime sans viande = Bolo-Veggie</i> Spirales Bio Peaugres (07) & Fondue De Poireaux Fromage Blanc Nature ou Chanteneige Compote Pomme Mangue
JEUDI	Salade De Chou Rouge Et Raisins Secs ou Salade Verte Vinaigrette Couscous <i>Régime sans viande = Boulettes De Pois Chiches Et Sauce</i> Semoule De Blé Bio & Endives Braisées St Paulin À La Coupe ou Yaourt Aux Fruits Poires Au Sirop
 VENDREDI	Salade Verte Et Cœurs D'Artichaut ou Omelette Nature Bio Purée De Courge & Yaourt Nature Sucré Bio ou 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



LUNDI	Céleri Rémoulade ou Tarte Au Fromage Pierre Clot (38) Carottes Sautées Bio & Suisses Aux Fruits Bio ou Fruit 
MARDI	Chou Blanc Et Raisins Secs Vinaigrette Ardéchoise ou Salade Verte Vinaigrette Filet De Merlu Sauce Citronnée Riz Bio & Brunoise De Légumes Croq Au Lait Bio ou Yaourt Aromatisé Mousse Au Citron
JEUDI	Salade Verte & Croûtons ou Tartiflette Régime sans viande = Gratin De Pommes De Terre Au Fromage / & Yaourt Aux Fruits ou Gâteau De Savoie Et Crème Anglaise 
VENDREDI	Salade De Haricots Verts, Fèves Et Petits Pois ou Chou Fleur Sauce Cocktail Rôti De Porc Cuit À La Crème De La Charcuterie Gineys (07) Régime sans viande = Filet De Poisson Sauce Du Chef Purée De Patate Douce & Poêlée De Légumes Yaourt Nature ou St Môret 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



LUNDI	Betteraves Vinaigrette ou Poireaux Vinaigrette Carbonade Flamande <i>Régime sans viande = Cappellettis Saumon Fumé</i> Pommes Vapeur Persillées & Épinards Bio À La Crème Petit Suisse Nature ou Mimolette À La Coupe Flan Caramel
MARDI	Taboulé ou Quenelles Béchamel Bio Royans Brocolis Persillés Bio & Rondelé Nature Bio ou Fruit 
JEUDI	Salade Verte Vinaigrette ou Céleri Rémoulade Carbonara <i>Régime sans viande = Samoussas De Légumes</i> Penne Bio Peaugres (07) & Carottes Bio Aux Herbes Bûche De Chèvre À La Coupe ou Fromage Blanc Tarte Aux Fruits De Saison
VENDREDI	Salade De Pâtes Macaroni Bio Peaugres (07) ou Salade De Pommes De Terre Poisson Pané (Pêche Durable) Chou-Fleur Béchamel & Ébly Yaourt Nature Bio De La Laiterie Carrier (07) ou Cantadou Ail & Fines Herbes 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 ou Coleslaw
	Sauté De Dinde Crème Au Curry (France) <i>Régime sans viande = Bolo-Veggie</i>
	Pâtes Fermières Terre De Blé (26) & Endives À La Béchamel Emmental À La Coupe ou Yaourt Aromatisé Liégeois Vanille
M A R D I	Œuf Dur Bio Mayonnaise ou
	Galette Veggie Blé Fromage Épinards
	Haricots Verts Sautés Bio & Yaourt Nature Sucré Bio ou Fruit
J E U D I	Salade Verte & Croûtons ou Macédoine De Légumes
	Sauté De Veau Marengo <i>Régime sans viande = Boulettes De Lentilles Et Sauce</i>
	Riz Bio & Cubes De Courges Rôtis Brie À La Coupe Bio ou Camembert Portion Brownie Et Crème Anglaise
V E N D R E D I	Salade De Chou Chinois ou Salade Verte & Dés De Fromage
	Filet De Poisson Meunière (Pêche Durable)
	Gratin De Potimarron & Boulgour Bio Yaourt À Boire De La Laiterie Carrier (07) ou St Môret 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