Plein Sud Restauration

Semaine du 02 au 08 novembre 2026



LUNDI	Salade De Riz Bio Pavé De Poisson Bordelais (Pêche Durable) Épinards Hachés Bio À La Crème Tomme D'Auvergne À La Coupe Fruit
MARDI	Carottes Râpées Vinaigrette Au Citron Boulettes De Bœuf Au Jus Spirales Bio Peaugres (07) Fromage Blanc Nature Compote Pomme Mangue
MERCREDI	Salade De Lentilles Aiguillettes De Poulet À La Normande Haricots Verts Bio Persillés Chanteneige Bio Liégeois Vanille
JEUDI	Salade De Chou Rouge Et Raisins Secs Couscous Endives Braisées St Paulin À La Coupe Poires Au Sirop
VENDREDI	Salade Verte Et Cœurs D'Artichaut Omelette Nature Bio Purée De Courge Yaourt Nature Sucré Bio Fruit
SAMEDI	Salade De Fenouil À L'Orange Filet De Dinde Au Cidre (France) Polenta Crémeuse Fromage Ou Laitage Mousse Citron
DIMANCHE	

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

Semaine du 09 au 15 novembre 2026



LUNDI	Céleri Rémoulade Tarte Au Fromage Pierre Clot (38) Carottes Sautées Bio Suisses Aux Fruits Bio Fruit
MARDI	Chou Blanc Et Raisins Secs Vinaigrette Ardéchoise Filet De Merlu Sauce Citronnée Brunoise De Légumes Croq Au Lait Bio Mousse Au Citron
MERCREDI	Menu Festif Du mercredi 11 novembre 2026
JEUDI	Salade Verte & Croûtons Tartiflette / Yaourt Aux Fruits Gâteau De Savoie Et Crème Anglaise
VENDREDI	Salade De Haricots Verts, Fèves Et Petits Pois Rôti De Porc Cuit À La Crème De La Charcuterie Gineys (07) Poêlée De Légumes Yaourt Nature Compote Pomme Banane Bio
SAMEDI	Flan Au Potimarron Volaille À La Forestière Poêlée Rustique Fromage Ou Laitage Liégeois Café
DIMANCHE	

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

Plein Sud Restauration

Semaine du 16 au 22 novembre 2026



LUNDI	Betteraves Vinaigrette Carbonade Flamande Pommes Vapeur Persillées Petit Suisse Nature Flan Caramel
MARDI	Taboulé Quenelles Béchamel Bio Royans Brocolis Persillés Bio Rondelé Nature Bio Fruit
MERCREDI	Salade De Riz Bio Haut De Cuisse De Poulet Aux Épices Marocaines (France) Purée De Courge Yaourt Aromatisé Ananas Au Sirop
JEUDI	Salade Verte Vinaigrette Carbonara Penne Bio Peaugres (07) Bûche De Chèvre À La Coupe Tarte Aux Fruits De Saison
VENDREDI	Salade De Pâtes Macaroni Bio Peaugres (07) Poisson Pané (Pêche Durable) Ébly Yaourt Nature Bio De La Laiterie Carrier (07) Compote Pomme Bio
SAMEDI	Rillettes Du Mans Et Cornichons (France) Œufs Florentine Bio / Fromage Ou Laitage Riz Au Lait Vanille
DIMANCHE	

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

Plein Sud Restauration

Semaine du 23 au 29 novembre 2026



LUNDI	Betteraves Vinaigrette Sauté De Dinde Crème Au Curry (France) Pâtes Fermières Terre De Blé (26) Emmental À La Coupe Liégeois Vanille
MARDI	Œuf Dur Bio Mayonnaise Cuisse De Poulet Rôtie Haricots Verts Sautés Bio Yaourt Nature Sucré Bio Fruit
MERCREDI	Carottes Râpées Vinaigrette Rôti De Porc Au Jus (France) Brunoise De Légumes Fromage Blanc Nature Fruit
JEUDI	Salade Verte & Croûtons Sauté De Veau Marengo Riz Bio Brie À La Coupe Bio Brownie Et Crème Anglaise
VENDREDI	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
SAMEDI	Salade De Lentilles Aux Oignons Rouges Paupiette Du Pêcheur À L'Échalote Fondue De Poireaux Fromage Ou Laitage Crème Dessert Caramel
DIMANCHE	

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