

Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026




L U N D I	 <p>Macédoine De Légumes Pizza 3 Fromages Cantal Aop Haricots Beurre Sautés & Brunoise De Légumes Yaourt Nature Fruit</p>   
M A R D I	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Balsamique Chipolatas Des Limouches Macaronis Au Beurre & Haricots Plats Poêlés St Morêt Crème Dessert Caramel</p>   
J E U D I	<p>Salade Verte Vinaigrette Haché De Bœuf Pommes Rissolées & Endives Caramélisées Yaourt Nature Bio De La Laiterie Carrier Gâteau De Pâques Maison Et Chocolat</p>    
V E N D R E D I	<p>Salade De Risonis Filet De Colin Au Citron Petit-Pois Aux Oignons Grelots & Riz St Paulin À La Coupe Compote Pomme Abricot</p>  

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 Avril 2026



L U N D I	<p>Salade Mexicaine Croque-Monsieur Carottes Braisées & Ébly Yaourt Aromatisé Fruit</p>
M A R D I	<p>Betteraves Vinaigrette Pavé De Poisson Bordelais Petit-Pois Au Thym & Julienne De Légumes Tartare Liégeois Vanille</p>   
J E U D I	<p>Salade Verte & Croûtons Émincé Végétal À La Provençale Riz & Épinards Vache Picon Tarte Au Sucre</p>   
V E N D R E D I	<p>Salade De Pommes De Terre Rôti De Dinde Au Basilic Courgettes Poêlées & Mélange 5 Céréales Camembert À La Coupe Compote Pomme</p> 

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 Avril au 1er Mai 2026



L U N D I	<p>Concombre Au Yaourt</p> <p>Sauté De Porc Label Rouge Sauce Paprika Doux</p> <p>Purée De Pommes De Terre Maison & Cordial De Légumes</p> <p>Mimolette À La Coupe</p> <p>Mousse Au Chocolat Au Lait</p> 
M A R D I	<p>Pâté De Campagne Des Limouches</p> <p>Cubes De Poisson Panés Aux Céréales</p> <p>Épinards À La Crème & Polenta</p> <p>Yaourt À Boire De La Laiterie Carrier</p> <p>Fruit</p>    
J E U D I	<p>30 AVRIL 2026</p> <p>MENU "ROUGE"</p>
V E N D R E D I	<p>1er MAI</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p>

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 30 Mars au 3 Avril 2026






LUNDI	<p>Macédoine De Légumes</p> <p>Pizza 3 Fromages Cantal Aop</p> <p>Haricots Beurre Sautés & Brunoise De Légumes</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Fruit</p>	  
MARDI	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Balsamique</p> <p>Cappellettis Saumon Fumé / & Haricots Plats Poêlés</p> <p>St Morêt</p> <p>Crème Dessert Caramel</p>	
JEU DI	<p>Salade Verte Vinaigrette</p> <p>Haché De Bœuf</p> <p>Pommes Rissolées & Endives Caramélisées</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Laiterie Carrier</p> <p>Gâteau De Pâques Maison Et Chocolat</p>	  
V E N D R E D I	<p>Salade De Risonis</p> <p>Filet De Colin Au Citron</p> <p>Petit-Pois Aux Oignons Grelots & Riz</p> <p>St Paulin À La Coupe</p> <p>Compote Pomme Abricot</p>	 





Semaine du 20 au 24 Avril 2026



LUNDI	<p>Salade Mexicaine Croustillant Au Fromage Carottes Braisées & Ébly Yaourt Aromatisé Fruit</p>
MARDI	<p>Betteraves Vinaigrette Pavé De Poisson Bordelais Petit-Pois Au Thym & Julienne De Légumes Tartare Liégeois Vanille</p>   
JEUDI	<p>Salade Verte & Croûtons Émincé Végétal À La Provençale Riz & Épinards Vache Picon Tarte Au Sucre</p>  
 VENDREDI	<p>Salade De Pommes De Terre Rôti De Dinde Au Basilic Courgettes Poêlées & Mélange 5 Céréales Camembert À La Coupe Compote Pomme</p> 



Semaine du 27 Avril au 1er Mai 2026



L U N D I	<p>Concombre Au Yaourt Filet De Poisson Purée De Pommes De Terre Maison & Cordial De Légumes Mimolette À La Coupe Mousse Au Chocolat Au Lait</p>
M A R D I	<p>Terrine Océane & Mayonnaise Cubes De Poisson Panés Aux Céréales Épinards À La Crème & Polenta Yaourt À Boire De La Laiterie Carrier Fruit</p> 
J E U D I	<p>30 AVRIL 2026 MENU "ROUGE"</p>
V E N D R E D I	<p>1er MAI JOUR FÉRIÉ</p>

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 30 Mars au 3 Avril 2026









LUNDI	<p>Macédoine De Légumes</p> <p>Pizza 3 Fromages Cantal Aop</p> <p>Haricots Beurre Sautés & Brunoise De Légumes</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Fruit</p>   
MARDI	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Balsamique</p> <p>Cappelletti Saumon Fumé</p> <p>/ & Haricots Plats Poêlés</p> <p>St Morêt</p> <p>Crème Dessert Caramel</p> 
JEUUDI	<p>Salade Verte Vinaigrette</p> <p>Filet De Poisson</p> <p>Pommes Rissolées & Endives Caramélisées</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Laiterie Carrier</p> <p>Gâteau De Pâques Maison Et Chocolat</p>   
VENDREDI	<p>Salade De Risonis</p> <p>Filet De Colin Au Citron</p> <p>Petit-Pois Aux Oignons Grelots & Riz</p> <p>St Paulin À La Coupe</p> <p>Compote Pomme Abricot</p>  



Semaine du 20 au 24 Avril 2026



LUNDI	<p>Salade Mexicaine Croustillant Au Fromage Carottes Braisées & Ébly Yaourt Aromatisé Fruit</p>
MARDI	<p>Betteraves Vinaigrette Pavé De Poisson Bordelais Petit-Pois Au Thym & Julienne De Légumes Tartare Liégeois Vanille</p>   
JEUDI	<p>Salade Verte & Croûtons Émincé Végétal À La Provençale Riz & Épinards Vache Picon Tarte Au Sucre</p>  
 VENDREDI	<p>Salade De Pommes De Terre Filet De Poisson Courgettes Poêlées & Mélange 5 Céréales Camembert À La Coupe Compote Pomme</p> 

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 Avril au 1er Mai 2026



L U N D I	<p>Concombre Au Yaourt Filet De Poisson Purée De Pommes De Terre Maison & Cordial De Légumes Mimolette À La Coupe Mousse Au Chocolat Au Lait</p>
M A R D I	<p>Terrine De Légumes Cubes De Poisson Panés Aux Céréales Épinards À La Crème & Polenta Yaourt À Boire De La Laiterie Carrier Fruit</p> 
J E U D I	<p>30 AVRIL 2026 MENU "ROUGE"</p>
V E N D R E D I	<p>1er MAI JOUR FÉRIÉ</p>

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 30 Mars au 3 Avril 2026








L U N D I	<p>Macédoine De Légumes</p> <p>Pizza 3 Fromages Cantal Aop</p> <p>Haricots Beurre Sautés & Brunoise De Légumes</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Fruit</p>   
M A R D I	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Balsamique</p> <p>Raviollinis Ratatouille</p> <p>/ & Haricots Plats Poêlés</p> <p>St Morêt</p> <p>Crème Dessert Caramel</p> 
J E U D I	<p>Salade Verte Vinaigrette</p> <p>Croustillant Au Fromage</p> <p>Pommes Rissolées & Endives Caramélisées</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Laiterie Carrier</p> <p>Gâteau De Pâques Maison Et Chocolat</p>   
V E N D R E D I	<p>Salade De Risonis</p> <p>Nems De Légumes</p> <p>Petit-Pois Aux Oignons Grelots & Riz</p> <p>St Paulin À La Coupe</p> <p>Compote Pomme Abricot</p> 

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 Avril 2026



L U N D I	<p>Salade Mexicaine Croustillant Au Fromage Carottes Braisées & Ébly Yaourt Aromatisé Fruit</p>
M A R D I	<p>Betteraves Vinaigrette Samoussas De Légumes Petit-Pois Au Thym & Julienne De Légumes Tartare Liégeois Vanille</p>  
J E U D I	<p>Salade Verte & Croûtons Émincé Végétal À La Provençale Riz & Épinards Vache Picon Tarte Au Sucre</p>  
V E N D R E D I	<p>Salade De Pommes De Terre Quenelles Natures Courgettes Poêlées & Mélange 5 Céréales Camembert À La Coupe Compote Pomme</p> 

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 Avril au 1er Mai 2026



L U N D I	<p>Concombre Au Yaourt Feuilleté Chèvre Fondu Purée De Pommes De Terre Maison & Cordial De Légumes Mimolette À La Coupe Mousse Au Chocolat Au Lait</p>
M A R D I	<p>Terrine De Légumes Crêpe Emmental Épinards À La Crème & Polenta Yaourt À Boire De La Laiterie Carrier Fruit</p>  
J E U D I	<p>30 AVRIL 2026 MENU "ROUGE"</p>
V E N D R E D I	<p>1er MAI JOUR FÉRIÉ</p>

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