



Semaine du lundi 29 novembre au 03
décembre 2021



Terrine De Poisson & Mayonnaise

Sauté De Poulet Vvf Colombo

Polenta Crémeuse

Yaourt Nature Bio

Fruit Bio



LUNDI

Mardi

Lentilles En Salade

Quenelles



Épinards Hachés À La Crème

Edam À La Coupe

Pâtisserie



Salade Verte, Croûtons

Sauté De Porc Vvf Fermier Plein Air Label Rouge

Riz Bio Au Curry

Coulommiers À La Coupe

Fromage Blanc & Crème De Marron



JEUDI



Vendredi

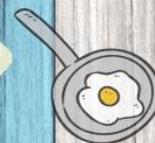
Carottes Râpées Vinaigrette

Tartiflette Aux Pommes De Terre

Ardéchoises

Yaourt Aux Fruits

Fruit Bio



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Télécharger nos menus dans la rubrique « Prestations » sur : www.plein-sud-restauration.com



Semaine du lundi 06 au 10 décembre
2021



Coleslaw

Filet De Poisson Msc Sauce Tomate

Purée De Pommes De Terre

Emmental À La Coupe

Liégeois



LUNDI

Mardi

Céleri Rémoulade

Pâtes À La Carbonara

Yaourt Aromatisé

Fruit Bio



Pizza Au Fromage

Sauté De Boeuf Bio D'Ardèche

Carottes Bio Sautées Aux Herbes

Vieux Pané À La Coupe

Crème Dessert



JEUDI

Vendredi

Salade Hivernale Aux Endives

Lasagnes À La Bolo Vегgie

Yaourt Nature Bio

Fruit



Semaine du lundi 13 au 17 décembre
2021



Macédoine De Légumes Façon À La Russe 



Échine De Porc Vpf & Sa Sauce

Potatoes

Tomme Grise À La Coupe

Flan Caramel

LUNDI

Betteraves Vinaigrette

Omelette

Petits Pois Aux Oignons 

Yaourt Nature Bio Bbc De La Ferme Raffin 

Pâtisserie

Mardi



Salade De Riz

Croustillant Au Fromage

Haricots Verts Sauce Tomate 

Yaourt Aux Fruits Bio

Compote Bio



JEUDI

Pâté Croûte Richelieu Vpf & Condiments

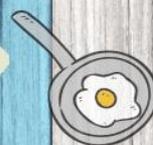
Moelleux De Poulet Forestier

Pommes Dauphines

Bûche De Noël Maison, Mandarines & Chocolats

Vendredi

REPAS DE FIN D'ANNÉE 



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Télécharger nos menus dans la rubrique « Prestations » sur : www.plein-sud-restauration.com