

Semaine du lundi 03 au 07 Déjeuner  
octobre 2022 +18 mois



Salade De Lentilles Bio  
Sauté De Volaille Vvf À La Crème  
Poêlée De Légumes  
St Paulin À La Coupe  
Compote

LUNDI

Mardi



Betteraves Vinaigrette  
Lamelles De Kebab Sauce Blanche  
Pomme Vapeur  
Yaourt Nature Bio  
Fruit Bio



Céleri Rémoulade  
Filet De Poisson Msc, Sauce Tomate  
Semoule Bio  
Brie À La Coupe  
Fruit

mercredi



Salade De Riz Bio  
Échine De Porc Vpf Aux Oignons  
Carottes Bio Persillées  
Tomme Noire Igp  
Piores Du Gaec De L'Ardoise

JEUDI

Vendredi



Yaourt Bio Bbc Nature De La Ferme Raffin  
Compote



Suivez nos actualités sur Facebook !

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

Télécharger nos menus dans la rubrique « Prestations » sur : [www.plein-sud-restauration.com](http://www.plein-sud-restauration.com)

Semaine du lundi 10 au 14  
octobre 2022

Déjeuner  
+18 mois



Entrée De Féculent  
Filet De Poisson Msc Aux Herbes  
Haricots Beurre Persillés  
Coulommiers À La Coupe  
Fruit Bio



LUNDI

Mardi

Carottes Râpées  
Crog Veggie  
Flageolets  
Edam À La Coupe  
Compote



Macédoine De Légumes  
Jambon Blanc Vpf  
Purée  
Cantadou  
Compote



Salade D'Endives  
Lasagnes À La Bolognaise Vbf  
/  
Yaourt Nature Bio  
Fruit



Vendredi

Salade Verte Composée  
Pâtes Fermières Drômoises À La Carbonara  
/  
Fromage Blanc  
Tarte Aux Fruits



Suivez nos actualités sur Facebook !

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

Télécharger nos menus dans la rubrique « Prestations » sur : [www.plein-sud-restauration.com](http://www.plein-sud-restauration.com)

Semaine du lundi 17 au 21  
octobre 2022

Déjeuner  
+18 mois



Coleslaw  
Saucisse Fumée Vpf  
Riz Bio Au Poireau  
Bûchette À La Coupe  
Fruit Bio

LUNDI

Mardi

Entrée De Féculent  
Roulé Feuilleté Au Fromage  
Poêlée De Légumes  
Petit Suisse Nature  
Compote & Biscuit

Boulgour En Salade  
Filet Meunière Msc & Citron  
Brocolis En Béchamel  
Fromage Blanc  
Fruit

mercredi

Salade Composée Betteraves, Pommes Drômoises & Areilladou De La Laiterie Carrier  
Sauté De Bœuf Bio D'Ardèche Aux Carottes Bio Des Îles Feray  
Gratin De Pommes De Terre Et Patate Douce Ardéchoises  
Brownies Sans Noix



Jeudi

Pizza Halloween  
Doigt De Sorcière (Saucisse De Francfort Vpf)  
Purée De Terreur (Carottes-Potiron)  
Yaourt  
Compote



Suivez nos actualités sur Facebook !

Semaine du lundi 24 au 28  
octobre 2022

Déjeuner  
+18 mois



Salade De Pâtes  
Steak Haché De Veau  
Gratin De Chou Romanesco  
Fromage Ou Laitage Nature  
Fruit

LUNDI



Mardi



Crêpe Au Fromage  
Omelette  
Épinards À La Crème  
Fromage Ou Laitage Nature  
Fruit



Salade Verte, Vinaigrette  
Haut De Cuisse De Poulet Vvf  
Quinoa Aux Épices  
Fromage Ou Laitage Nature  
Compote

mercredi



Macédoine  
Filet De Poisson Msc  
Gnocchis  
Fromage Ou Laitage Nature  
Compote

JEUDI

Vendredi



Cake Salé  
Sauté De Porc Vpf  
Endives Gratinées  
Fromage Ou Laitage Nature  
Fruit



Suivez nos actualités sur Facebook !



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

Télécharger nos menus dans la rubrique « Prestations » sur : [www.plein-sud-restauration.com](http://www.plein-sud-restauration.com)

# JEUDI 20 OCTOBRE 2022

Cette année, Plein Sud Restauration a le plaisir de participer au *Grand Repas*.

Pour cette édition 2022, c'est le chef Oliver Samin qui a conçu ce menu à partir de produits locaux et de saison.

**OLIVIER SAMIN**

Chef du restaurant étoilé le Carré  
d'Alethius, parrain du territoire  
Drôme Ardèche



Olivier Samin



## Le Menu

Méli mélo de Betteraves, Pommes  
& Fromage de Chèvre

Bœuf Carottes aux Épices, Duo de  
Pommes de Terre & Patates Douces

Brownie Chocolat-Noix

Parrain du territoire Drôme Ardèche : Olivier Samin  
Co-Parrain du territoire Drôme Ardèche : Christian Mouktarian

