

Semaine du lundi 03 au 07 octobre  
2022



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

**LUNDI**

PAIN BIO OU HVE



*Mardi*

PAIN BIO OU HVE



Betteraves Vinaigrette  
Lamelles De Kebab Sauce Blanche  
Pommes Rösties  
Yaourt Nature Bio  
Fruit Bio



Céleri Rémoulade  
Filet De Poisson Msc, Sauce Tomate  
Semoule Bio  
Fromage Ou Laitage  
Salade De Fruits

*mercredi*

PAIN BIO OU HVE



Salade De Riz Bio  
Rôti De Porc Vpf Au Jus  
Carottes Bio Persillées  
Tomme Noire Igp  
Piores Du Gaec De L'Ardoise

*JEUDI*

PAIN BIO OU HVE



PAIN BIO OU HVE



*Vendredi*



Salade Verte  
Raviolis Aux Légumes  
/  
Yaourt Bio Bbc Nature De La Ferme Raffin  
Compote De 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 10 au 14 octobre  
2022



Boulgour En Salade  
Sauté De Veau Vbf  
Haricots Beurre Persillés  
Coulommiers À La Coupe  
Fruit Bio



**LUNDI**



PAIN BIO OU HVE



*Mardi*



PAIN BIO OU HVE



Pâté De La Charcuterie Des Limouches  
Petits Choux Farçis  
Riz Basmati  
Edam À La Coupe  
Flan Caramel



*mercredi*



PAIN BIO OU HVE



*JEUDI*



PAIN BIO OU HVE



Salade Verte Composée  
Lasagnes À La Bolo Veggie  
/  
Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes  
Fruit



PAIN BIO OU HVE



*Vendredi*



Salade D'Endives, Bleu & Noix  
Filet De Poisson Meunière Msc  
Pâtes Fermières Drômoises  
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



Carottes Râpées  
Saucisse Fumée Vpf  
Riz Bio  
Bûchette À La Coupe  
Fruit Bio



**LUNDI**

PAIN BIO OU HVE



*Mardi*

PAIN BIO OU HVE



Oufs Durs Mayonnaise  
Croq Veggie  
Poêlée De Légumes  
Petit Suisse Bio Aux Fruits  
Compote & Biscuit



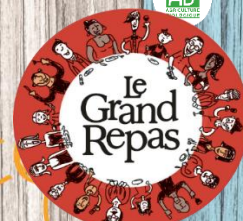
Entrée Du Jour  
Nuggets De Poulet  
Brocolis En Béchamel  
Fromage Ou Laitage  
Fruit

*mercredi*

PAIN BIO OU HVE



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 Aux Noix De La Cave Noisel



PAIN BIO OU HVE



PAIN BIO OU HVE



*Vendredi*



Pizza Halloween  
Doigt De Sorcière (Saucisse De Francfort Vpf)  
Purée De Terreur (Carottes-Potiron)  
Fromage Ou Laitage  
Nid De Chauve-Souris (Donuts) & Goodies

*Repas  
Halloween*



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 24 au 28 octobre  
2022



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

**LUNDI**

PAIN BIO OU HVE



**Mardi**

PAIN BIO OU HVE



Crêpe Au Fromage  
Omelette  
Épinards À La Crème  
Fromage Ou Laitage  
Chou Vanille



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



**mercredi**

PAIN BIO OU HVE



Macédoine  
Filet De Poisson Msc  
Gnocchis  
Fromage Ou Laitage  
Flan Caramel



**JEUDI**

PAIN BIO OU HVE



PAIN BIO OU HVE



**Vendredi**

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



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

