

Semaine du lundi 05 au 11 août 2024



Lundi	<p>Salade De Pois Chiches Sauté De Poulet Au Citron  Ratatouille St Paulin Flan Au Caramel</p>
Mardi	<p> VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade Verte & Dés De Fromage Chili Veggie Riz Bio  Yaourt Aromatisé Fruit</p>
Mercredi	<p>Concombre Vinaigrette Galopin De Veau Semoule Bio  Cotentin Compote</p>
Jeudi	<p> REPAS FROID</p> <p>Melon Rôti De Porc & Mayonnaise  Salade De Pommes De Terre  Edam Crème Dessert</p>
Vendredi	<p>Crêpe Fromage Filet De Poisson Msc Au Piment Doux  Poêlée De Légumes Yaourt Nature Fruit</p>
Samedi	<p>Salade De Pâtes Trois Couleurs Paleron De Bœuf Sauce Bercy Carottes Sautées Fromage Ou Laitage Mousse Au Chocolat</p>
Dimanche	<p>Mousse De Canard & Condiments Sot L'Y Laisse De Poulet Au Vin Blanc Polenta Fromage Ou Laitage Gâteau Maison</p>

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 12 au 18 août 2024



Lundi

Taboulé
Chipolatas
Courgettes Ail & Persil
Petit Suisse Aux Fruits
Pastèque

Mardi

Salade De Tomates Basilic
Escalope Viennoise
Petit Pois 
St Morêt
Liégeois

Mercredi




Salade De Lentilles
Croq Fromage Veggie
Haricots Verts Sautés
Fromage Blanc
Fruit

Jeudi


Menu
Festif
15
Août
2024

Vendredi



Salade Verte Vinaigrette
Filet De Poisson Blanc & Mayonnaise 
Salade D'Ébly
Brie
Crème Dessert

Samedi

Salade Composée
Lasagnes Bolognaise 
/
Fromage Ou Laitage
Fruit






Dimanche

Rosette & Condiments
Sauté De Veau À La Méridionale
Ratatouille
Fromage Ou Laitage
Tarte Aux Fruits



Semaine du lundi 19 au 25 août 2024



Lundi	 <p>Salade De Haricots Rouges À La Cubaine Quenelles Sauce Aurore Haricots Beurre Yaourt Nature Bio Fruit</p>  
Mardi	<p>Salade De Tomates Ciboulette Cordon Bleu Potatoes Frippons Flan Au Caramel</p>
Mercredi	<p>Feuilleté Boulettes De Bœuf Au Jus Blettes Persillées Yaourt Aromatisé Fruit</p>
Jeudi	<p>Charcuterie & Condiments Filet De Poisson Msc Au Citron Aubergines À La Tomate Gouda Pâtisserie</p> 
Vendredi	 <p>Salade De Boulgour Rôti De Dinde & Mayonnaise Carottes Râpées Vache Picon Fruit</p> 
Samedi	<p>Macédoine Tomate Farcie Riz Fromage Ou Laitage Salade De Fruits</p> 
Dimanche	<p>Pâté En Crouste & Condiments Sauté De Poulet Provençal Semoule Épicée Fromage Ou Laitage Gâteau Maison</p> 

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 26 août au 01 septembre 2024

Lundi	 <p>Salade De Pâtes Jambon Blanc Haricots Verts Vinaigrette Ovale Des Ducs Fruit</p>
Mardi	 <p>Salade Tomates, Pastèque & Menthe Pané Fromager Petits Pois  Chanteneige Compote</p>
Mercredi	<p>Taboulé Aiguillettes De Poulet Au Paprika Poêlée De Légumes Yaourt Nature Pâtisserie</p>
Jeudi	<p>Courgettes & Carottes Râpées Galopin De Veau À La Moutarde À L'Ancienne Blé Fromage Blanc Fruit</p>
Vendredi	<p>Cake Aux Olives Filet De Poisson Meunière  Ratatouille Buchette De Chèvre À La Coupe Mousse Au Chocolat</p>
Samedi	<p>Salade Verte Sauté De Porc Au Jus  Pommes Vapeur  Fromage Ou Laitage Fruit</p>
Dimanche	<p>Salade De Museau Émincé De Dinde Aux Épices  Courgettes Sautées Fromage Ou Laitage Moelleux À L'Abricot</p>

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

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

