











Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026
Déjeuner +18 mois



L U N D I	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Balsamique</p> <p>Omelette</p> <p>Petit-Pois Aux Oignons Grelots</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Pomme Bio De La Gaec De L'Ardoise</p>  
M A R D I	<p>Macédoine De Légumes</p> <p>Chipolatas Des Limouches</p> <p>Macaronis Au Beurre</p> <p>St Morêt</p> <p>Fruit</p>   
M E R C R E D I	<p>Salade De Lentilles</p> <p>Aiguillettes De Poulet</p> <p>Légumes À Tajine</p> <p>Laitage Nature</p> <p>Compote Pomme Abricot</p>
J E U D I	<p>Salade Verte Vinaigrette</p> <p>Haché De Bœuf</p> <p>Pomme Vapeur</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Des Combes</p> <p>Fruit</p>   
V E N D R E D I	<p>Salade De Risonis</p> <p>Filet De Colin Au Citron</p> <p>Haricots Beurre Sautés</p> <p>St Paulin À La Coupe</p> <p>Compote Pomme Banane</p>  

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

Semaine du 6 au 10 Avril 2026
Déjeuner +18 mois









L U N D I	6 AVRIL 2026 JOUR FÉRIÉ
M A R D I	Taboulé Sauté De Dinde Carottes Aux Fines Herbes Laitage Nature Ou Fromage Fruit
M E R C R E D I	Betteraves Vinaigrette Curry De Lentilles Corail Riz Basmati Laitage Nature Ou Fromage Compote
J E U D I	Cake Maison Au Chèvre Saucisse De Toulouse Poêlée Paysanne Laitage Nature Ou Fromage Compote
V E N D R E D I	Salade Verte & Croûtons Lasagnes Bolognaise / Laitage Nature Ou Fromage Fruit

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

Semaine du 13 au 17 Avril 2026
Déjeuner +18 mois



L U N D I	<p>Céleri Rémoulade</p> <p>Boulettes De Veau Aux Oignons</p> <p>Riz</p> <p>Laitage Nature Ou Fromage</p> <p>Compote</p>
M A R D I	<p>Salade De Pommes De Terre</p> <p>Médailon De Merlu</p> <p>Gratin De Chou-Fleur</p> <p>Laitage Nature Ou Fromage</p> <p>Fruit</p> 
M E R C R E D I	<p>Macédoine De Légumes</p> <p>Aiguillettes De Poulet</p> <p>Semoule</p> <p>Laitage Nature Ou Fromage</p> <p>Compote</p> 
J E U D I	<p>Salade Verte Au Maïs</p> <p>Choucroute</p> <p>/</p> <p>Laitage Nature Ou Fromage</p> <p>Fruit</p>  
V E N D R E D I	<p>Torsades Tricolores En Salade</p> <p>Crêpe Emmental</p> <p>Duo De Haricots Sauce Beurre Persillé</p> <p>Laitage Nature Ou Fromage</p> <p>Compote</p>  

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

Semaine du 20 au 24 Avril 2026
Déjeuner +18 mois



L U N D I	 Salade Mexicaine Croque-Monsieur Carottes Braisées Laitage Nature Fruit
M A R D I	Betteraves Vinaigrette Pavé De Poisson Provençal Petit-Pois Au Thym Tartare Compote Poire
M E R C R E D I	Taboulé Galopin De Veau Sauce Estragon Brocolis Sautés Fromage Blanc Compote Pomme
J E U D I	Salade Verte & Croûtons Émincé Végétal À La Provençale Riz Vache Picon Fruit
V E N D R E D I	Salade De Pommes De Terre Rôti De Dinde Au Basilic Courgettes Poêlées Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin Compote Pomme Framboise

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

Semaine du 27 Avril au 1er Mai 2026
Déjeuner +18 mois



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</p> <p>Mimolette À La Coupe</p> <p>Fruit</p> 	
M A R D I	<p>Salade De Risonis</p> <p>Filet De Colin</p> <p>Épinards À La Crème</p> <p>Fripon</p> <p>Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes</p>	 
M E R C R E D I	<p>Pois Chiches Au Cumin</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots Verts Sautés Au Beurre</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Compote Pomme Banane</p> 	
J E U D I	<p>Salade De Tomates Vinaigrette Balsamique</p> <p>Boulettes De Bœuf À L'Italienne</p> <p>Pâtes Fermières Drômoises</p> <p>Laitage Nature</p> <p>Fruit</p>	 
V E N D R E D I	<p>1er MAI 2026</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p>	

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