

Semaine du 4 au 8 Mai 2026
Déjeuner +18 mois









L U N D I	<p>Betteraves Vinaigrette</p> <p>Sauté De Dinde</p> <p>Carottes Sautées</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote Pomme</p>  
M A R D I	<p>Taboulé</p> <p>Filet De Colin À La Ciboulette</p> <p>Penne Au Beurre</p> <p>Laitage Nature</p> <p>Fruit</p> 
M E R C R E D I	<p>Salade Tex-Mex</p> <p>Quenelles Natures Sauce Tomate</p> <p>Haricots Beurres Poêlés</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Compote Pomme Abricot</p>  
J E U D I	<p>Salade Verte & Croûtons</p> <p>Jambon Braisé À La Moutarde Douce</p> <p>Gratin De Pommes De Terre Ardéchois</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p> 
V E N D R E D I	<p>8 MAI 2026</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p> 

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 11 au 15 Mai 2026
Déjeuner +18 mois















L U N D I	<p>Céleri Rémoulade Aiguillettes De Poulet Purée De Pommes De Terre Emmental À La Coupe Compote Pomme Fraise</p>  
M A R D I	<p>Macédoine De Légumes Médailon De Merlu Gratin De Courgettes Yaourt Nature Bio De La Ferme Des Combes Fruit</p>   
M E R C R E D I	<p>Coleslaw Tortellinis Au Bœuf / Vache Qui Rit Fruit</p>
J E U D I	<p>14 MAI 2026 JOUR FÉRIÉ</p>
V E N D R E D I	<p>Crêpe Champignons Œufs Florentine / Fromage Ou Laitage Nature Compote Pomme</p>  

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 18 au 22 Mai 2026
Déjeuner +18 mois



L U N D I	<p>Macédoine De Légumes</p>  <p>Pizza Grecque Au Fromage De Brebis</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Fruit</p>  
M A R D I	<p>Carottes Râpées Vinaigrette</p> <p>Currywurst</p> <p>Pommes Vapeur</p> <p>Tartare</p> <p>Fruit</p>  
M E R C R E D I	<p>Salade De Risonis</p> <p>Galopin De Veau À La Crème</p> <p>Petit-Pois Au Jus</p> <p>St Morêt</p> <p>Compote Pomme Cassis</p> 
J E U D I	<p>Salade De Tomates</p> <p>Pavé De Poisson Provençal</p> <p>Haricots Verts Sautés</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin</p> <p>Fruit</p>    
V E N D R E D I	<p>Salade Verte Vinaigrette</p> <p>Paëlla</p> <p>/</p> <p>Camembert 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 25 au 29 Mai 2026
Déjeuner +18 mois



L U N D I	<p>Salade De Pommes De Terre Aux Cornichons</p> <p>Paupiette De Dinde Aux Champignons</p> <p>Épinards À La Crème</p> <p>Fromage Ou Laitage Nature</p> <p>Compote Pomme</p> 
M A R D I	 <p>Coleslaw</p> <p>Omelette</p> <p>Riz Tomaté</p> <p>Pavé 1/2 Sel</p> <p>Fruit</p>
M E R C R E D I	<p>Salade De Lentilles</p> <p>Filet De Colin</p> <p>Carottes Poêlées</p> <p>Laitage Nature</p> <p>Compote Poire</p> 
J E U D I	<p>Salade Verte & Croûtons</p> <p>Bolognaise</p> <p>Pâtes Fermières Drômoises</p> <p>Mimolette À La Coupe</p> <p>Fruit</p>  
V E N D R E D I	 <p>Pois Chiches Au Cumin</p> <p>Rôti De Porc Sauce Charcutière</p> <p>Courgettes Au Thym</p> <p>Vache Picon</p> <p>Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes</p>  

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