

Semaine du 3 au 7 Août 2026
Déjeuner +18 mois





L U N D I	<p>Salade De Pommes De Terre Ardéchoise Quenelles Sauce Tomate Carottes Braisées Fromage Blanc Fruit</p> 
M A R D I	<p>Salade De Tomates Galopin De Veau Au Jus Semoule Chanteneige Compote</p>
M E R C R E D I	<p>Pois Chiches Au Cumin Sauté De Porc Sauce Dijonnaise Épinards À La Crème Vache Qui Rit Fruit</p> 
J E U D I	<p>Salade De Riz Filet De Poisson Courgettes Persillées Edam À La Coupe Compote Pomme</p>
V E N D R E D I	<p>Betteraves Vinaigrette Hachis Parmentier (France) / Yaourt Nature Fruit</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 10 au 14 Août 2026
Déjeuner +18 mois



L U N D I	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Pavé De Poisson Provençal Riz Tomme Noire Des Pyrénées À La Coupe Compote</p>
M A R D I	<p>Salade De Lentilles Escalope De Dinde Viennoise Haricots Beurres Poêlés Petit Suisse Nature Fruit</p>
M E R C R E D I	 <p>Pastèque Cappellettis 5 Fromages / Laitage Nature Compote</p>
J E U D I	 <p>Concombres Au Yaourt Échines De Porc À L'Ail (France) Ratatouille Camembert À La Coupe Fruit</p>
V E N D R E D I	<p>Salade De Coquillettes Au Basilic Aiguillettes De Poulet Pommes De Terre Sautées Fromage Blanc Compote Pomme Ananas</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 17 au 21 Août 2026
Déjeuner +18 mois




L U N D I	<p>Céleri Rémoulade</p> <p>Filet De Poulet Aux Champignons (France)</p> <p>Polenta</p> <p>Mimolette À La Coupe</p> <p>Compote</p>
M A R D I	<p>Salade De Riz</p> <p>Omelette</p> <p>Carottes Sautées</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Fruit</p> 
M E R C R E D I	<p>Tomates Vinaigrette Balsamique</p> <p>Escalope De Porc À La Crème (France)</p> <p>Pomme Vapeur</p> <p>Tartare</p> <p>Compote</p> 
J E U D I	<p>Pois Chiches Au Cumin</p> <p>Filet De Colin Sauce Citronnée (Pêche Durable)</p> <p>Gratin De Courgettes</p> <p>Laitage Nature</p> <p>Compote Pomme Banane</p>
V E N D R E D I	<p>Melon</p> <p>Bolognaise (France)</p> <p>Spaghettis</p> <p>Bûche Du Pilat À La Coupe</p> <p>Fruit</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 24 au 28 Août 2026
Déjeuner +18 mois



L U N D I	<p>Coleslaw</p> <p>Filet De Poisson</p> <p>Petit-Pois Aux Oignons</p> <p>Emmental À La Coupe</p> <p>Fruit</p>
M A R D I	 <p>Taboulé</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Haricots Verts Au Beurre</p> <p>Laitage Nature</p> <p>Compote Pomme Fraise</p>
M E R C R E D I	<p>Salade De Risonis</p> <p>Aiguillettes De Poulet</p> <p>Épinards À La Crème</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Fruit</p>
J E U D I	 <p>Pastèque</p> <p>Chili À La Bolo-Veggie</p> <p>Riz</p> <p>Brie À La Coupe</p> <p>Compote</p>
V E N D R E D I	<p>Salade D'Ébly</p> <p>Rôti De Dinde Au Thym</p> <p>Aubergines À La Tomate</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Fruit</p>

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