

Semaine du 31 Août au 4 Septembre 2026
Déjeuner +18 mois



L U N D I	Salade De Riz Bio Pavé De Poisson Provençal (Pêche Durable) Courgettes Poêlées Bio Tomme D'Auvergne À La Coupe Compote Pomme
M A R D I	Carottes Râpées Vinaigrette Boulettes De Bœuf À La Tomate Spaghettis Bio Peaugres (07) Fromage Blanc Fruit Bio
M E R C R E D I	Salade De Lentilles Aiguillettes De Poulet À La Normande Julienne De Légumes Vache Qui Rit Bio Compote Pomme Mangue
J E U D I	Tomates - Basilic Jambon Braisé Au Jus Semoule Bio Yaourt Aromatisé Fruit
V E N D R E D I	Melon Quenelles Sauce Provençale Haricots Plats Aux Oignons Laitage Nature Compote Pomme Coing



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 7 au 11 Septembre 2026
Déjeuner +18 mois



L U N D I	Céleri Rémoulade Roulé Feuilleté Fromage Pierre Clot (38) Carottes Sautées Bio Petit Suisse Nature Bio Fruit	
M A R D I	Courgettes Râpées Vinaigrette Ardéchoise Filet De Merlu Sauce Citronnée Riz Bio Rondelé Nature Bio Compote Pomme Banane Bio	
M E R C R E D I	Salade De Tomates Sauté De Dinde Petit-Pois À L'Étuvée Laitage Nature Fruit	
J E U D I	Salade Verte Vinaigrette Paleron De Bœuf Fondant Ratatouille Camembert À La Coupe Bio Compote Pomme Pruneaux	
V E N D R E D I	Pastèque Sauté De Porc Label Rouge À La Crème Purée De Patate Douce Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin (07) Fruit	

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 14 au 18 Septembre 2026
Déjeuner +18 mois



L U N D I	Coleslaw Carbonara Coquillettes Bio Peaugres (07) Mimolette À La Coupe Compote Pomme Ananas	
M A R D I	Taboulé Bio Quenelles Béchamel Bio Royans Brocolis Persillés Bio Croq Au Lait Bio Fruit	
M E R C R E D I	Salade De Riz Bio Aiguillettes De Poulet Caponata D'Aubergines Laitage Nature Compote Pomme Fraise	
J E U D I	Melon Sauté De Bœuf Aux Olives Purée De Pommes De Terre Bûche De Chèvre À La Coupe Fruit	
V E N D R E D I	Salade De Pâtes Bio Filet De Poisson Haricots Beurres Yaourt Nature Bio De La Ferme Des Combes (26) Cocktail De Fruits	

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 21 au 25 Septembre 2026
Déjeuner +18 mois



L U N D I	Betteraves Vinaigrette Sauté De Dinde Crème Au Curry (France) Pâtes Fermières Terre De Blé (26) Emmental À La Coupe Compote Pomme
M A R D I	Pois Chiches Au Cumin Galette Veggie Blé Fromage Épinards Haricots Verts Sautés Bio Laitage Nature Fruit Bio 
M E R C R E D I	Carottes Râpées Vinaigrette Rôti De Porc Au Jus (France) Ébly Tomaté Fromage Blanc Compote Pomme Cassis 
J E U D I	Salade Verte Vinaigrette Blanquette De Veau Riz Bio Fripon Fruit
V E N D R E D I	Céleri Rémoulade Filet De Poisson Gratin De Courgettes Bio Brie À La Coupe Bio Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes (26)

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