

Semaine du 2 au 6 Mars 2026












LUNDI	<p>Salade De Risonis Filet De Merlan Bleu Au Beurre Citronné Haricots Plats Persillés</p> <p>Fruit</p>
MARDI	<p>Carottes Rapées À La Ciboulette Aiguillettes De Poulet À La Crème Semoule</p> <p>Liégeois Chocolat</p>
MERCREDI	<p>Céleri Rémoulade Gratin De Tortellinis Au Bœuf /</p> <p>Crème Dessert Vanille</p>
JEUDI	<p>Taboulé Échine De Porc Sauce Échalote Carottes Sautées</p> <p>Pognes</p>
 VENDREDI	<p>Salade De Chou Chinois Chili Sin Carne Riz</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 «Presentations» sur : www.plein-sud-restauration.com

Semaine du 9 au 13 Mars 2026



LUNDI	<p>Coleslaw</p> <p>Gratin De Coquillettes Aux Dés De Jambon</p> <p>/</p> <p>Flan Caramel</p> 
MARDI	<p>Salade De Pomme De Terre</p> <p>Quenelle Sauce Tomate Napolitaine</p> <p>Épinards À La Crème</p> <p>Kiwi Vert Hayward Hve</p>    
MERCREDI	<p>Pois Chiches À La Libanaise</p> <p>Cuisse De Poulet Grillée</p> <p>Poêlée Cordiale</p> <p>Île Flottante</p> 
JEUDI	<p>12 MARS 2026</p> <p>MENU "SO BRITISH"</p>
VENDREDI	<p>Pâté Croûte Et Cornichons</p> <p>Galopin De Veau Aux Champignons</p> <p>Brocolis Grâtinés</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin</p>   

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

MENU

SO BRITISH



Salade Verte & Cheddar râpé

Fish & Chips

(Poisson pané & Potatoes ou Frites selon site)



Pudding Maison Aux Pépites De Chocolat



Semaine du 16 au 20 Mars 2026



LUNDI	<p>Salade De Lentilles Aux Oignons Tarte Au Fromage Haricots Verts Sautés À L'Ail</p>   <p>Fruit</p>
MARDI	<p>Carottes Rapées À La Coriandre Pavé De Poisson Bordelais Petit Pois À L'Etuvée</p>   <p>Mousse Au Chocolat Au Lait</p>
MERCREDI	<p>Terrine De Légumes Porc Au Caramel Riz Basmati</p> <p>Crème Dessert Praliné</p>
JEUDI	<p>Œuf Dur Mayonnaise Sauté De Dinde Au Curry Chou-Fleur Et Béchamel Légère</p>   <p>Cocktail De Fruits</p>
VENDREDI	<p>Salade Verte & Dés De Fromage Gratin De Crozets Aux Lardons</p> <p>/</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Des Combes</p>   

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

Semaine du 23 au 27 Mars 2026



LUNDI	<p>Taboulé</p> <p>Poisson Meunière</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Fruit</p> 
MARDI	 <p>Céleri Rémoulade</p> <p>Lentilles Façon Bolognaise</p> <p>Linguini</p> <p>Liégeois Vanille</p> 
MERCREDI	<p>Salade De Riz & Crudités</p> <p>Escalope De Dinde Viennoise</p> <p>Brocolis Poêlés</p> <p>Compote Pomme Framboise</p>
JEUDI	<p>26 MARS 2026</p> <p>MENU 100% LOCAL</p>
VENDREDI	<p>Betteraves Vinaigrette</p> <p>Boulettes De Bœuf À La Suédoise</p> <p>Purée De Potiron</p> <p>Flan Chocolat</p>  

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

MENU

100% LOCAL



Salade Verte Locale



Rôti De Porc De La Charcuterie Des
Limouches Aux Épices Colombo



Risotto De Petit Épeautre



Gâteau Maison Moelleux Aux Pommes
Locales

