

Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026



LUNDI	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Balsamique</p> <p>Pizza 3 Fromages Cantal Aop</p> <p>Petit-Pois Aux Oignons Grelots</p> <p>Pomme Bio De La Gaec De L'Ardoise</p>	  
MARDI	<p>Macédoine De Légumes</p> <p>Chipolatas Des Limouches</p> <p>Macaronis Au Beurre</p> <p>Crème Dessert Caramel</p>	  
MERCREDI	<p>Salade De Lentilles</p> <p>Haut De Cuisse De Poulet Grillé</p> <p>Légumes À Tajine</p> <p>Compote Pomme Abricot</p>	
JEUDI	<p>Salade Verte Vinaigrette</p> <p>Haché De Bœuf</p> <p>Potatoes</p> <p>Gâteau De Pâques Maison Et Chocolat</p>	 
 VENDREDI	<p>Salade De Risonis</p> <p>Filet De Colin Au Citron</p> <p>Haricots Beurre Sautés</p> <p>Cocktail De Fruits</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 6 au 10 Avril 2026



**L
U
N
D
I**

6 AVRIL 2026

JOUR FÉRIÉ

**M
A
R
D
I**

Taboulé
Cordon Bleu De Dinde
Carottes Aux Fines Herbes
Fruit



**M
E
R
C
R
E
D
I**



Betteraves Vinaigrette
Curry De Lentilles Corail
Riz Basmati
Liégeois Chocolat



**J
E
U
D
I**

Cake Maison Au Chèvre
Saucisse De Toulouse
Poêlée Paysanne
Compote




**V
E
N
D
R
E
D
I**

Salade Verte & Croûtons
Lasagnes Bolognaise
/
Île Flottante



Semaine du 13 au 17 Avril 2026



LUNDI	<p>Céleri Rémoulade</p> <p>Boulettes De Veau Aux Oignons</p> <p>Riz</p> <p>Mousse Citron</p>
MARDI	<p>Salade Piémontaise</p> <p>Filet De Poisson Pané</p> <p>Gratin De Chou-Fleur</p> <p>Fruit</p> 
MERCREDI	<p>Macédoine De Légumes</p> <p>Cuisse De Poulet Sauce Tomate Aux Herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Donuts Sucré</p>  
JEUDI	<p>Salade Verte Au Maïs</p> <p>Choucroute</p> <p>/</p> <p>Crème Dessert Vanille</p> 
 VENDREDI	<p>Torsades Tricolores En Salade</p> <p>Crêpe Emmental</p> <p>Duo De Haricots Sauce Beurre Persillé</p> <p>Compote</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 20 au 24 Avril 2026



LUNDI	<p>Salade Mexicaine Croque-Monsieur Carottes Braisées</p> <p>Fruit</p>
MARDI	<p>Betteraves Vinaigrette Pavé De Poisson Bordelais Petit-Pois Au Thym</p> <p>Liégeois Vanille</p>   
MERCREDI	<p>Surimi Mayonnaise Galopin De Veau Sauce Estragon Brocolis Sautés</p> <p>Compote Pomme</p>
JEUDI	<p>Salade Verte & Croûtons Émincé Végétal À La Provençale Riz</p> <p>Tarte Au Sucre</p>  
 VENDREDI	<p>Salade De Pommes De Terre Rôti De Dinde Au Basilic Courgettes Poêlées 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

Semaine du 27 Avril au 1er Mai 2026



LUNDI	<p>Concombre Au Yaourt</p> <p>Sauté De Porc Label Rouge Sauce Paprika Doux</p> <p>Purée De Pommes De Terre</p> <p>Mousse Au Chocolat Au Lait</p> 
MARDI	<p>Pâté De Campagne Des Limouches</p> <p>Cubes De Poisson Panés Aux Céréales</p> <p>Épinards À La Crème</p> <p>Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes</p>    
MERCREDI	<p>Pois Chiches Au Cumin</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots Verts Sautés Au Beurre</p> <p>Compote Pomme Banane</p>  
JEUDI	<p>30 AVRIL 2026</p> <p>MENU "ROUGE"</p>
VENDREDI	<p>1er MAI 2026</p> <p>JOUR FÉRIÉ</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

ROUGE



Salade De Tomates, Vinaigrette Balsamique

Boulettes De Bœuf À L'Italienne

Pâtes Fermières Locales

Crème Pâtissière Maison Au Coulis De
Framboises

