














Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026



L U N D I	<p>Macédoine De Légumes</p> <p>Pizza 3 Fromages Cantal Aop</p> <p>Brocolis Sautés</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Pomme Bio De La Gaec De L'Ardoise</p>     
M A R D I	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Balsamique</p> <p>Chipolatas Des Limouches</p> <p>Flageolets À La Tomate</p> <p>St Morêt</p> <p>Crème Dessert Caramel</p>  
J E U D I	<p>Salade Verte Vinaigrette</p> <p>Haché De Bœuf</p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Des Combes</p> <p>Gâteau De Pâques Maison Et Chocolat</p>     
V E N D R E D I	<p>Salade De Risonis</p> <p>Filet De Merlu Au Citron</p> <p>Haricots Beurre Poêlés</p> <p>St Paulin À La Coupe</p> <p>Compote Pomme Abricot</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

PLEIN SUD
RESTAURATION

L U N D I	<p>Salade Mexicaine Croque-Monsieur Carottes Braisées Yaourt Aromatisé Fruit</p>
M A R D I	<p>Betteraves Vinaigrette Pavé De Poisson Bordelais Purée De Pommes De Terre Maison Pavé 1/2 Sel Tarte Au Sucre</p>  
J E U D I	<p>Céleri Rémoulade Émincé Végétal À La Provençale Riz Camembert À La Coupe Gâteau De Semoule Maison</p>  
V E N D R E D I	<p>Pâté De Campagne Des Limouches Rôti De Dinde Au Basilic Courgettes Poêlées Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin Compote Pomme</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



L U N D I	<p>Salade De Pommes De Terre</p> <p>Sauté De Porc Label Rouge Sauce Paprika Doux</p> <p>Haricots Verts Sautés Au Beurre</p> <p>Mimolette À La Coupe</p> <p>Mousse Au Chocolat Au Lait</p>   
M A R D I	 <p>Salade Verte & Dés De Fromage</p> <p>Riz Cantonais Veggie À L'Omelette</p> <p>/</p> <p>Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes</p> <p>Sablé Retz</p>  
J E U D I	<p>30 AVRIL 2026</p> <p>MENU "ROUGE"</p>
V E N D R E D I	<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



Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026



L U N D I	<p>Macédoine De Légumes</p> <p>Pizza 3 Fromages Cantal Aop</p> <p>Brocolis Sautés</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Pomme Bio De La Gaec De L'Ardoise</p>	   
M A R D I	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Balsamique</p> <p>Crêpe Emmental</p> <p>Flageolets À La Tomate</p> <p>St Morêt</p> <p>Crème Dessert Caramel</p>	
J E U D I	<p>Salade Verte Vinaigrette</p> <p>Haché De Bœuf</p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Des Combes</p> <p>Gâteau De Pâques Maison Et Chocolat</p>	   
V E N D R E D I	<p>Salade De Risonis</p> <p>Filet De Merlu Au Citron</p> <p>Haricots Beurre Poêlés</p> <p>St Paulin À La Coupe</p> <p>Compote Pomme Abricot</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 Croq Veggie Carottes Braisées Yaourt Aromatisé Fruit</p>
MARDI	<p>Betteraves Vinaigrette Pavé De Poisson Bordelais Purée De Pommes De Terre Maison Pavé 1/2 Sel Tarte Au Sucre</p>  
JEUDI	<p>Céleri Rémoulade Émincé Végétal À La Provençale Riz Camembert À La Coupe Gâteau De Semoule Maison</p> 
VENDREDI	<p>Terrine De Légumes Rôti De Dinde Au Basilic Courgettes Poêlées Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin Compote Pomme</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



L U N D I	<p>Salade De Pommes De Terre</p> <p>Crêpe Emmental</p> <p>Haricots Verts Sautés Au Beurre</p> <p>Mimolette À La Coupe</p> <p>Mousse Au Chocolat Au Lait</p>  
M A R D I	<p>Salade Verte & Dés De Fromage</p> <p>Riz Cantonais Veggie À L'Omelette</p> <p>/</p> <p>Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes</p> <p>Sablé Retz</p>  
J E U D I	<p>30 AVRIL 2026</p> <p>MENU "ROUGE"</p>
V E N D R E D I	<p>1er MAI 2026</p> <p>JOUR FÉRIÉ</p>



Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026







L U N D I	<p>Macédoine De Légumes</p> <p>Pizza 3 Fromages Cantal Aop</p> <p>Brocolis Sautés</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Pomme Bio De La Gaec De L'Ardoise</p>    
M A R D I	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Balsamique</p> <p>Crêpe Emmental</p> <p>Flageolets À La Tomate</p> <p>St Morêt</p> <p>Crème Dessert Caramel</p>
J E U D I	<p>Salade Verte Vinaigrette</p> <p>Galette Blé Épinards</p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Des Combes</p> <p>Gâteau De Pâques Maison Et Chocolat</p>   
V E N D R E D I	<p>Salade De Risonis</p> <p>Filet De Merlu Au Citron</p> <p>Haricots Beurre Poêlés</p> <p>St Paulin À La Coupe</p> <p>Compote Pomme Abricot</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



L U N D I	<p>Salade Mexicaine Croq Veggie Carottes Braisées Yaourt Aromatisé Fruit</p>
M A R D I	<p>Betteraves Vinaigrette Pavé De Poisson Bordelais Purée De Pommes De Terre Maison Pavé 1/2 Sel Tarte Au Sucre</p>  
J E U D I	<p>Céleri Rémoulade Émincé Végétal À La Provençale Riz Camembert À La Coupe Gâteau De Semoule Maison</p> 
V E N D R E D I	<p>Terrine De Légumes Quenelles Natures Courgettes Poêlées Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin Compote Pomme</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



L U N D I	<p>Salade De Pommes De Terre</p> <p>Crêpe Emmental</p> <p>Haricots Verts Sautés Au Beurre</p> <p>Mimolette À La Coupe</p> <p>Mousse Au Chocolat Au Lait</p>  
M A R D I	<p>Salade Verte & Dés De Fromage</p> <p>Riz Cantonais Veggie À L'Omelette</p> <p>/</p> <p>Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes</p> <p>Sablé Retz</p>  
J E U D I	<p>30 AVRIL 2026</p> <p>MENU "ROUGE"</p>
V E N D R E D I	<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



Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026



L U N D I	<p>Macédoine De Légumes</p> <p>Pizza 3 Fromages Cantal Aop</p> <p>Brocolis Sautés</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Pomme Bio De La Gaec De L'Ardoise</p>    
M A R D I	<p>Carottes Râpées Vinaigrette Balsamique</p> <p>Crêpe Emmental</p> <p>Flageolets À La Tomate</p> <p>St Morêt</p> <p>Crème Dessert Caramel</p>
J E U D I	<p>Salade Verte Vinaigrette</p> <p>Galette Blé Épinards</p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Des Combes</p> <p>Gâteau De Pâques Maison Et Chocolat</p>   
V E N D R E D I	<p>Salade De Risonis</p> <p>Onion Rings</p> <p>Haricots Beurre Poêlés</p> <p>St Paulin À La Coupe</p> <p>Compote Pomme Abricot</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



L U N D I	<p>Salade Mexicaine Croq Veggie Carottes Braisées Yaourt Aromatisé Fruit</p>
M A R D I	<p>Betteraves Vinaigrette Omelette Purée De Pommes De Terre Maison Pavé 1/2 Sel Tarte Au Sucre</p> 
J E U D I	<p>Céleri Rémoulade Émincé Végétal À La Provençale Riz Camembert À La Coupe Gâteau De Semoule Maison</p> 
V E N D R E D I	<p>Terrine De Légumes Quenelles Natures Courgettes Poêlées Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin Compote Pomme</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



L U N D I	<p>Salade De Pommes De Terre</p> <p>Crêpe Emmental</p> <p>Haricots Verts Sautés Au Beurre</p> <p>Mimolette À La Coupe</p> <p>Mousse Au Chocolat Au Lait</p>  
M A R D I	<p>Salade Verte & Dés De Fromage</p> <p>Riz Cantonais Veggie À L'Omelette</p> <p>/</p> <p>Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes</p> <p>Sablé Retz</p>  
J E U D I	<p>30 AVRIL 2026</p> <p>MENU "ROUGE"</p>
V E N D R E D I	<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