

Semaine du lundi 03 au 07 octobre  
2022



Salade De Lentilles Bio  
Sauté De Volaille Vvf À La Crème  
Poêlée De Légumes  
St Paulin À La Coupe  
Gâteau Basque

**LUNDI**

PAIN BIO OU HVE



Mardi



Betteraves Vinaigrette  
Lamelles De Kebab Sauce Blanche  
Pommes Rôties  
Yaourt Nature Bio  
Fruit Bio



PAIN BIO OU HVE



Salade De Riz Bio  
Rôti De Porc Vpf Au Jus  
Carottes Bio Persillées  
Tomme Noire Igp  
Poires Du Gaec De L'Ardoise

**JEUDI**

PAIN BIO OU HVE



PAIN BIO OU HVE



Vendredi

Salade Verte  
Raviolis Aux Légumes  
/



Yaourt Bio Bbc Nature De La Ferme Raffin  
Compote De Fruits



Suivez nos actualités sur Facebook !

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Télécharger nos menus dans la rubrique « Prestations » sur : [www.plein-sud-restauration.com](http://www.plein-sud-restauration.com)



Semaine du lundi 10 au 14 octobre  
2022



Bulgour En Salade  
Sauté De Veau Vbf  
Haricots Beurre Persillés  
Coulommiers À La Coupe  
Fruit Bio



**LUNDI**

PAIN BIO OU HVE



Mardi



Pâté De La Charcuterie Des Limouches  
Petits Choux Farçis  
Riz Basmati  
Edam À La Coupe  
Flan Caramel



PAIN BIO OU HVE



Salade Verte Composée  
Lasagnes À La Bolo Veggie



Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes



Fruit



**JEUDI**

PAIN BIO OU HVE



PAIN BIO OU HVE



Vendredi



Salade D'Endives, Bleu & Noix  
Filet De Poisson Meunière Msc  
Pâtes Fermières Drômoises  
Fromage Blanc  
Tarte Aux Fruits



Suivez nos actualités sur Facebook !

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Télécharger nos menus dans la rubrique « Prestations » sur : [www.plein-sud-restauration.com](http://www.plein-sud-restauration.com)



Semaine du lundi 17 au 21 octobre  
2022



Carottes Râpées  
Saucisse Fumée Vpf  
Riz Bio  
Bûchette À La Coupe  
Fruit Bio



**LUNDI**  
PAIN BIO OU HVE



Mardi

PAIN BIO OU HVE



Œufs Durs Mayonnaise  
Croq Veggie  
Poêlée De Légumes  
Petit Suisse Bio Aux Fruits  
Compote & Biscuit



Salade Composée Betteraves, Pommes De Clapon &  
Areilladou De La Laiterie Carrier

Sauté De Bœuf Bio D'Ardèche Aux Carottes Locales  
Gratin De Pommes De Terre Et Patate Douce Ardéchoises

Brownies Aux Noix De La Cave Noisel



PAIN BIO OU HVE



PAIN BIO OU HVE

Vendredi

Pizza Halloween

Doigt De Sorcière (Saucisse De Francfort Vpf)  
Purée De Terreur (Carottes-Potiron)  
Fromage Ou Laitage  
Nid De Chauve-Souris (Donuts) & Goodies



Suivez nos actualités sur Facebook !

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Télécharger nos menus dans la rubrique « Prestations » sur : [www.plein-sud-restauration.com](http://www.plein-sud-restauration.com)



# JEUDI 20 OCTOBRE 2022

Cette année, Plein Sud Restauration a le plaisir de participer au *Grand Repas*.

Pour cette édition 2022, c'est le chef Oliver Samin qui a conçu ce menu à partir de produits locaux et de saison.

**OLIVIER SAMIN**

Chef du restaurant étoilé le Carré  
d'Alethius, parrain du territoire  
Drôme Ardèche



Olivier Samin



## Le Menu

Méli mélo de Betteraves, Pommes  
& Fromage de Chèvre

Bœuf Carottes aux Épices, Duo de  
Pommes de Terre & Patates Douces

Brownie Chocolat-Noix

Parrain du territoire Drôme Ardèche : Olivier Samin  
Co-Parrain du territoire Drôme Ardèche : Christian Mouktarian

