

Semaine du 5 au 9 Janvier 2026



| | |
|--|---|
| L U N D I | <p>Taboulé</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>/</p> <p>Fromage Sec</p> <p>Crème Dessert Chocolat</p>  |
| M A R D I | <p>Macédoine De Légumes</p> <p>Nuggets De Poisson</p> <p>Purée De Brocolis</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit</p>  |
| J E U D I | <p>Salade Verte & Croûtons</p> <p>Chili Sin Carne</p> <p>Riz Blanc</p> <p>Fromage Sec</p> <p>Galette Des Rois</p>  |
| V E N D R E D I | <p>Œuf Dur Mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Carottes Rôties Au Thym</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Laiterie Carrier</p> <p>Salade 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 12 au 16 Janvier 2026



**L
U
N
D
I**

Céleri Rémoulade
Jambon Braisé Sauce Financière
Purée De Patate Douce
Fromage Sec
Liégeois Vanille

**M
A
R
D
I**



Salade Mexicaine
Roulé Feuilleté Fromage
Haricots Verts Aux Herbes De Provence
Laitage
Kiwi Hayward Vert Hve



**J
E
U
D
I**

Salade Verte Locale Des Îles Feray & Croûtons
Pilons De Poulet Aux Épices Douces
Pâtes Fermières Ardéchoises
Fromage Sec
Marbré Maison



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

Raïta De Betteraves
Pavé De Poisson Bordelais
Gratin D'Épinards Et Notes Ardéchoises
Yaourt Nature De La Ferme Raffin
Mousse Au Chocolat Au Lait



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 19 au 23 Janvier 2026









| | |
|--|--|
| L U N D I | <p>Salade Piémontaise</p> <p>Poisson Pané</p> <p>Gratin De Chou-Fleur</p> <p>Fromage Sec</p> <p>Salade De Fruits Acapulco</p>  |
| M A R D I | <p>Radis Daikon Et Vinaigrette</p> <p>Galette Bio De Lentilles Corail, Butternut Et Coco</p> <p>Macaronis Et Fromage Râpé</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit</p>   |
| J E U D I | <p>22 JANVIER 2026</p> <p>REPAS MÉDIÉVAL</p> |
| V E N D R E D I | <p>Surimi Mayonnaise</p> <p>Parmentier De Volaille</p> <p>/</p> <p>Fromage Sec</p> <p>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 26 au 30 Janvier 2026



| | |
|--|---|
| L U N D I | <p>Coleslaw</p> <p>Chipolatas Des Limouches</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage Sec</p> <p>Crème Dessert Praliné</p>  |
| M A R D I |  <p>Salade De Risonis</p> <p>Quenelles Sauce Crème Champignons</p> <p>Purée De Haricots Verts</p> <p>Laitage</p> <p>Pomme Story Bio - Gaec De L'Ardoise</p>   |
| J E U D I | <p>Carottes Râpées Vinaigrette</p> <p>Filet De Merlu Sauce Safranée</p> <p>Gratin De Courge</p> <p>Fromage Sec</p> <p>Gâteau Au Chocolat Maison</p>  |
| V E N D R E D I | <p>Salade Verte Locale Des Îles Feray & Dés De Fromage</p> <p>Boulettes De Bœuf Saveurs Italiennes</p> <p>Penne Au Beurre</p> <p>Laitage</p> <p>Compote Pomme Framboise</p>  |

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