



Semaine du 5 au 9 Janvier 2026









<b>L U N D I</b>	<p>Carottes Râpées Vinaigrette</p> <p>Boulettes Kefta Végétales</p> <p>Purée De Pommes De Terre</p> <p>Altess Type Vieux Pané À La Coupe</p> <p>Beignet Choco-Noisette</p> 
<b>M A R D I</b>	<p>Salade De Risonis</p> <p>Crêpe Emmental</p> <p>Purée De Brocolis</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Compote Poire</p> 
<b>J E U D I</b>	<p>Salade De Chou Japonaise</p> <p>Émincé Végétal À La Provençale</p> <p>Riz Blanc</p> <p>Carré Frais</p> <p>Galette Des Rois</p> 
<b>V E N D R E D I</b>	<p>Macédoine De Légumes</p> <p>Raviollinis Ratatouille</p> <p>Carottes Rôties Au Thym</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Fruit</p> 

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



Semaine du 12 au 16 Janvier 2026



<b>LUNDI</b>	<p>Coleslaw</p> <p>Omelette</p> <p>Pomme Vapeur</p> <p>Tomme D'Auvergne À La Coupe</p> <p>Liégeois Vanille</p>
<b>MARDI</b>	<p>Œuf Dur Mayonnaise</p> <p>Pizza Raclette Fumée</p> <p>Haricots Verts Aux Herbes De Provence</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Kiwi Hayward Vert Hve</p>  
<b>JEUDI</b>	<p>Batavia Bio Brenier &amp; Croûtons</p> <p>Croustillant Au Fromage</p> <p>Pâtes Fermières Drômoises</p> <p>Vache Picon</p> <p>Mousse Au Chocolat Au Lait</p>  
<b>VENDREDI</b>	<p>Salade Mexicaine</p> <p>Œufs Florentine</p> <p>/</p> <p>Yaourt Nature Bio De La Ferme Raffin</p> <p>Pognes De Romans</p>  

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





Semaine du 19 au 23 Janvier 2026



<b>LUNDI</b>	Salade De Pommes De Terre Croustillant Au Fromage Gratin De Chou-Fleur Camembert À La Coupe Fruit
<b>MARDI</b>	Betteraves, Ciboulette Galette Bio De Lentilles Corail, Butternut Et Coco Macaronis Et Fromage Râpé Fromage Blanc Flan Caramel
<b>JEUDI</b>	22 JANVIER 2026  REPAS MÉDIÉVAL
<b>VENDREDI</b>	Chou Blanc Aux Pommes Tortellinis Ricotta - Épinards / Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes Sablé Retz








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



Semaine du 26 au 30 Janvier 2026



<b>LUNDI</b>	<p>Céleri Rémoulade</p> <p>Omelette</p> <p>Penne Au Beurre</p> <p>Bûche Du Pilat À La Coupe</p> <p>Crème Dessert Vanille</p>
<b>MARDI</b>	<p>Taboulé</p> <p>Quenelles Béchamel</p> <p>Purée De Haricots Verts</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Pomme Story Bio - Gaec De L'Ardoise</p>  
<b>JEUDI</b>	<p>Œuf Dur Mayonnaise</p> <p>Croustillant Au Fromage</p> <p>Gratin De Courge</p> <p>Emmental À La Coupe</p> <p>Compote Pomme Cassis</p>
<b>VENDREDI</b>	<p>Batavia Bio Brenier &amp; Dés De Fromage</p> <p>Boulettes Kefta Végétales</p> <p>Riz De Camargue</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Gâteau Au 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](http://www.plein-sud-restauration.com)