

Semaine du 5 au 9 Janvier 2026



**L  
U  
N  
D  
I**

Carottes Râpées Vinaigrette  
Hachis Parmentier  
/  
Altess Type Vieux Pané À La Coupe  
Beignet Choco-Noisette



**M  
A  
R  
D  
I**

Salade De Risonis  
Filet De Colin Sauce Citronnée  
Purée De Brocolis  
Fromage Blanc  
Compote Poire



**J  
E  
U  
D  
I**

Salade De Chou Japonaise  
Émincé Végétal À La Provençale  
Riz Blanc  
Carré Frais  
Galette Des Rois



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










Macédoine De Légumes  
Croque-Monsieur  
Carottes Rôties Au Thym  
Yaourt Nature  
Fruit



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>Sauté De Porc Sauce Financière</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>Aiguillettes De Poulet Aux Épices Douces</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>Pavé De Poisson Bordelais</p> <p>Gratin D'Épinards Et Notes Ardéchoises</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>L U N D I</b>	<p>Salade Piémontaise</p> <p>Poisson Meunière</p> <p>Gratin De Chou-Fleur</p> <p>Camembert À La Coupe</p> <p>Fruit</p> 
<b>M A R D I</b>	<p>Betteraves, Ciboulette</p> <p>Galette Bio De Lentilles Corail, Butternut Et Coco</p> <p>Macaronis Et Fromage Râpé</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Flan Caramel</p>  
<b>J E U D I</b>	<p>22 JANVIER 2026</p> <p>REPAS MÉDIÉVAL</p>
<b>V E N D R E D I</b>	<p>Chou Blanc Aux Pommes</p> <p>Parmentier De Volaille</p> <p>/</p> <p>Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes</p> <p>Sablé Retz</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 26 au 30 Janvier 2026



**L  
U  
N  
D  
I**

Céleri Rémoulade  
Chipolatas Des Limouches  
Penne Au Beurre  
Bûche Du Pilat À La Coupe  
Crème Dessert Vanille



**M  
A  
R  
D  
I**



Taboulé  
Quenelles Béchamel  
Purée De Haricots Verts  
Yaourt Nature  
Pomme Story Bio - Gaec De L'Ardoise



**J  
E  
U  
D  
I**

Mousse De Canard Et Condiments  
Filet De Merlu Sauce Safranée  
Gratin De Courge  
Emmental À La Coupe  
Compote Pomme Cassis



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

Batavia Bio Brenier & Dés De Fromage  
Gardianne  
Riz De Camargue  
Petit Suisse Nature  
Gâteau Au Chocolat



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)