

Semaine du 2 au 6 Mars 2026



**L
U
N
D
I**

Salade De Risonis
Filet De Merlan Bleu Au Beurre Citronné
Haricots Plats Persillés
Yaourt Aromatisé
Fruit



**M
A
R
D
I**

Carottes Rapées À La Ciboulette
Aiguillettes De Poulet À La Crème
Polenta
Chanteneige
Liégeois Chocolat

**J
E
U
D
I**

Taboulé
Échine De Porc Sauce Échalote
Carottes Sautées
Tomme D'Auvergne À La Coupe
Pognes



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



Céleri Rémoulade
Chili Sin Carne
Riz
Yaourt À Boire De La Laiterie Carrier
Compote De Pomme



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 9 au 13 Mars 2026



L U N D I	Coleslaw Gratin De Coquillettes Aux Dés De Jambon / Bûche De Chèvre À La Coupe Flan Caramel 
M A R D I	Salade De Pomme De Terre Quenelle Sauce Tomate Napolitaine Épinards À La Ricotta Petit Suisse Nature Kiwi Vert Hayward Bio   
J E U D I	12 MARS 2026 MENU "SO BRITISH"
V E N D R E D I	Pâté Croûte Et Cornichons Galopin De Veau Aux Champignons Brocolis Grâtinés Fromage Blanc Compote Pomme Cassis 

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 16 au 20 Mars 2026



L U N D I	 Salade De Lentilles Aux Oignons Tarte Au Fromage Haricots Verts Sautés À L'Ail Yaourt Aromatisé Fruit 
M A R D I	Carottes Rapées À La Coriandre Pavé De Poisson Bordelais Petit Pois À L'Etuvée Pave 1/2 Sel Mousse Au Chocolat Au Lait  
J E U D I	Œuf Dur Mayonnaise Sauté De Dinde Au Curry Chou-Fleur Et Béchamel Légère Camembert À La Coupe Cocktail De Fruits 
V E N D R E D I	Salade De Chou Rouge Au Maïs Gratin De Crozets Aux Lardons / Yaourt Nature Bio De La Laiterie Carrier Brownie Maison Aux Noix    

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 23 au 27 Mars 2026



**L
U
N
D
I**

Taboulé
Poisson Meunière
Carottes Vichy
Fromage Blanc
Fruit



**M
A
R
D
I**



Céleri Rémoulade
Lentilles Façon Bolognaise
Linguini
Vache Picon
Liégeois Vanille



**J
E
U
D
I**

26 MARS 2026

MENU 100% LOCAL

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

Betteraves Vinaigrette
Boulettes De Bœuf À La Suédoise
Purée De Potiron
Mimolette À La Coupe
Flan Chocolat



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 2 au 6 Mars 2026



L U N D I	Salade De Risonis Filet De Merlan Bleu Au Beurre Citronné Haricots Plats Persillés Yaourt Aromatisé Fruit  
M A R D I	Carottes Rapées À La Ciboulette Aiguillettes De Poulet À La Crème Polenta Chanteneige Liégeois Chocolat
J E U D I	Taboulé Filet De Hoki Carottes Sautées Tomme D'Auvergne À La Coupe Pognes  
V E N D R E D I	Céleri Rémoulade Chili Sin Carne Riz Yaourt À Boire De La Laiterie Carrier Compote De Pomme   

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 9 au 13 Mars 2026



LUNDI	Coleslaw Gratin De Coquillettes À L'Emmental / Bûche De Chèvre À La Coupe Flan Caramel
MARDI	Salade De Pomme De Terre Quenelle Sauce Tomate Napolitaine Épinards À La Ricotta Petit Suisse Nature Kiwi Vert Hayward Bio  
JEUDI	12 MARS 2026 MENU "SO BRITISH"
VENDREDI	Salade De Riz Aux Olives Galopin De Veau Aux Champignons Brocolis Grâtinés Fromage Blanc Compote Pomme Cassis

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 16 au 20 Mars 2026



L U N D I	Salade De Lentilles Aux Oignons Tarte Au Fromage Haricots Verts Sautés À L'Ail Yaourt Aromatisé Fruit 
M A R D I	Carottes Rapées À La Coriandre Pavé De Poisson Bordelais Petit Pois À L'Etuvée Pave 1/2 Sel Mousse Au Chocolat Au Lait  
J E U D I	Œuf Dur Mayonnaise Sauté De Dinde Au Curry Chou-Fleur Et Béchamel Légère Camembert À La Coupe Cocktail De Fruits 
V E N D R E D I	Salade De Chou Rouge Au Maïs Gratin De Crozets Au Fromage / Yaourt Nature Bio De La Laiterie Carrier Brownie Maison Aux Noix    

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 23 au 27 Mars 2026



LUNDI	Taboulé Poisson Meunière Carottes Vichy Fromage Blanc Fruit
MARDI	Céleri Rémoulade Lentilles Façon Bolognaise Linguini Vache Picon Liégeois Vanille
J E U D I	26 MARS 2026 MENU 100% LOCAL
V E N D R E D I	Betteraves Vinaigrette Boulettes De Bœuf À La Suédoise Purée De Potiron Mimolette À La Coupe Flan Chocolat

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 2 au 6 Mars 2026



LUNDI	Salade De Risonis Filet De Merlan Bleu Au Beurre Citronné Haricots Plats Persillés Yaourt Aromatisé Fruit  
MARDI	Carottes Rapées À La Ciboulette Crêpe Emmental Polenta Chanteneige Liégeois Chocolat
JEUDI	Taboulé Filet De Hoki Carottes Sautées Tomme D'Auvergne À La Coupe Pognes  
VENDREDI	Céleri Rémoulade Chili Sin Carne Riz Yaourt À Boire De La Laiterie Carrier Compote De Pomme   

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 9 au 13 Mars 2026



LUNDI	Coleslaw Gratin De Coquillettes À L'Emmental / Bûche De Chèvre À La Coupe Flan Caramel
MARDI	Salade De Pomme De Terre Quenelle Sauce Tomate Napolitaine Épinards À La Ricotta Petit Suisse Nature Kiwi Vert Hayward Bio  
JEUDI	12 MARS 2026 MENU "SO BRITISH"
VENDREDI	Salade De Riz Aux Olives Filet De Merlu Brocolis Grâtinés Fromage Blanc Compote Pomme Cassis

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 16 au 20 Mars 2026



LUNDI	Salade De Lentilles Aux Oignons Tarte Au Fromage Haricots Verts Sautés À L'Ail Yaourt Aromatisé Fruit 
MARDI	Carottes Rapées À La Coriandre Pavé De Poisson Bordelais Petit Pois À L'Etuvée Pave 1/2 Sel Mousse Au Chocolat Au Lait  
JEUDI	Œuf Dur Mayonnaise Filet De Hoki Chou-Fleur Et Béchamel Légère Camembert À La Coupe Cocktail De Fruits 
VENDREDI	Salade De Chou Rouge Au Maïs Gratin De Crozets Au Fromage / Yaourt Nature Bio De La Laiterie Carrier Brownie Maison Aux Noix    

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 23 au 27 Mars 2026



LUNDI	Taboulé Poisson Meunière Carottes Vichy Fromage Blanc Fruit
MARDI	Céleri Rémoulade Lentilles Façon Bolognaise Linguini Vache Picon Liégeois Vanille
JEUDI	26 MARS 2026 MENU 100% LOCAL
 VENDREDI	Betteraves Vinaigrette Boulettes De Pois Chiches À La Suédoise Purée De Potiron Mimolette À La Coupe Flan Chocolat

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 2 au 6 Mars 2026



L U N D I	Salade De Risonis Croq Veggie Haricots Plats Persillés Yaourt Aromatisé Fruit 
M A R D I	Carottes Rapées À La Ciboulette Crêpe Emmental Polenta Chanteneige Liégeois Chocolat
J E U D I	Taboulé Omelette Carottes Sautées Tomme D'Auvergne À La Coupe Pognes 
V E N D R E D I	Céleri Rémoulade Chili Sin Carne Riz Yaourt À Boire De La Laiterie Carrier Compote De Pomme   

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 9 au 13 Mars 2026



LUNDI	Coleslaw Gratin De Coquillettes À L'Emmental / Bûche De Chèvre À La Coupe Flan Caramel
MARDI	Salade De Pomme De Terre Quenelle Sauce Tomate Napolitaine Épinards À La Ricotta Petit Suisse Nature Kiwi Vert Hayward Bio  
JEUDI	12 MARS 2026 MENU "SO BRITISH"
VENDREDI	Salade De Riz Aux Olives Pané Fromager Brocolis Grâtinés Fromage Blanc Compote Pomme Cassis

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 16 au 20 Mars 2026



L U N D I	Salade De Lentilles Aux Oignons Tarte Au Fromage Haricots Verts Sautés À L'Ail Yaourt Aromatisé Fruit 
M A R D I	Carottes Rapées À La Coriandre Croq Veggie Petit Pois À L'Etuvée Pave 1/2 Sel Mousse Au Chocolat Au Lait 
J E U D I	Œuf Dur Mayonnaise Samoussas De Légumes Chou-Fleur Et Béchamel Légère Camembert À La Coupe Cocktail De Fruits
V E N D R E D I	Salade De Chou Rouge Au Maïs Gratin De Crozets Au Fromage / Yaourt Nature Bio De La Laiterie Carrier Brownie Maison Aux Noix    

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 23 au 27 Mars 2026



L U N D I	Taboulé Pané Fromager Carottes Vichy Fromage Blanc Fruit
M A R D I	Céleri Rémoulade Lentilles Façon Bolognaise Linguini Vache Picon Liégeois Vanille
J E U D I	26 MARS 2026 MENU 100% LOCAL
V E N D R E D I	Betteraves Vinaigrette Boulettes De Pois Chiches À La Suédoise Purée De Potiron Mimolette À La Coupe Flan Chocolat

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