

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
Beignet Chocolat

LUNDI

Mardi



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



Céleri Rémoulade
Filet De Poisson Msc, Sauce Tomate
Semoule Bio
Brie À La Coupe
Salade De Fruits

mercredi



Salade De Riz Bio
Échine De Porc Vpf Aux Oignons
Carottes Bio Persillées
Tomme Noire Igp
Piores Du Gaec De L'Ardoise

JEUDI

Vendredi

Salade Verte
Raviolis Aux Légumes
/
Yaourt Bio Bbc Nature De La Ferme Raffin
Crème Dessert



Yaourt Bio Bbc Nature De La Ferme Raffin



Crème Dessert



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

Semaine du lundi 10 au 14 octobre
2022



Pâté De La Charcuterie Des Limouches
Filet De Poisson Msc Aux Herbes
Haricots Beurre Persillés
Coulommiers À La Coupe
Fruit Bio



LUNDI



Mardi



Carottes Râpées
Croq Vегgie
Flageolets
Edam À La Coupe
Compote



Macédoine De Légumes
Jambon Blanc Vpf
Purée
Cantadou
Mousse Au Chocolat



mercredi



Salade D'Endives
Lasagnes À La Bolognaise Vbf



Yaourt Aromatisé Bio De La Ferme Des Combes
Fruit

JEUDI

Vendredi



Salade Verte Composée
Pâtes Fermières Drômoises À La Carbonara
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

Semaine du lundi 17 au 21 octobre
2022



Coleslaw
Saucisse Fumée Vpf
Riz Bio Au Poireau
Bûchette À La Coupe
Fruit Bio



LUNDI



Mardi

Œufs Durs Mayonnaise
Roulé Feuilleté Au Fromage
Poêlée De Légumes
Petit Suisse Bio Aux Fruits
Compote & Biscuit



Boulgour En Salade
Filet Meunière Msc & Citron
Brocolis En Béchamel
Fromage Blanc
Fruit



mercredi

Salade Composée Betteraves, Pommes Drômoises & Areilladou De La Laiterie Carrier
Sauté De Bœuf Bio D'Ardèche Aux Carottes Bio Des Îles Feray
Gratin De Pommes De Terre Et Patate Douce Ardéchoises



Brownies Aux Noix De La Cave Noisel

Pizza Halloween



Doigt De Sorcière (Saucisse De Francfort Vpf)
Purée De Terreur (Carottes-Potiron)
Yaourt

Nid De Chauve Souris (Donuts) & Goodies

Vendredi

Repas
Halloween



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

Semaine du lundi 24 au 28 octobre
2022



Salade De Pâtes Au Thon
Steak Haché De Veau
Gratin De Chou Romanesco
Fromage Ou Laitage
Fruit

LUNDI



Mardi



Crêpe Au Fromage
Omelette
Épinards À La Crème
Fromage Ou Laitage
Chou Vanille



Salade Verte, Vinaigrette
Haut De Cuisse De Poulet Vvf
Quinoa Aux Épices
Fromage Ou Laitage
Compote

mercredi



Macédoine
Filet De Poisson Msc
Gnocchis
Fromage Ou Laitage
Flan Caramel

 **JEUDI**

Vendredi



Cake Salé
Sauté De Porc Vpf
Endives Gratinées
Fromage Ou Laitage
Fruit Au Sirop



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

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

