





























# Menu




Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 1 au 7 juillet 2024	Taboulé Emincé de dinde Marengo Haricots verts Coulommiers Fruit de saison	Tomates Saucisse de toulouse ou volaille Blé Gouda Mousse au chocolat	Betteraves Filet de colin à l'armoricaine Purée de carotte Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Concombre Paleron de bœuf Salade de pâtes tricolores Cantal Pâtisserie	Saucisson volaille vinaigrette Côte de porc ou Escalope de volaille sauce charcutière Pommes de terre Brie Fruit de saison	Melon Hachis parmentier Fourme d'ambert Liégeois à la vanille	Salade verte Paella Fromage Pomme au four
	Potage tomate et vermicelles Pavé au poivre ou Saucisson de volaille Fromage blanc et crème marron	Potage d'antan Thon mayonnaise Fruit de saison	Potage primeur Mortadelle ou ballotine de volaille Compote	Potage carottes Quiche de volaille Pruneaux au sirop	Potage aux endives Pâté de campagne ou de volaille Gelifié vanille	Potage de légumes Bacon de porc ou jambon de dinde Fruit de saison	Potage continentin Andouille ou mousse de volaille Compote
Du 8 au 14 juillet 2024	Carottes râpées Andouillettes à la moutarde Purée d'emmental Rouy Liégeois pomme/Mangue	Macédoine Sauté de dinde à la provençale Haricot coco Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de pâte Filet de colin court bouillon Ratatouille Camembert Millefeuille	Tomate vinaigrette Coq au vin Carottes Emmental Compote	Chou fleur vinaigrette Petit salée ou Rôti de dinde au Lentilles Fromage Fruit de saison	Pastèque Quiche volaille Haricots verts St nectaire Salade de fruits au sirop léger	Betterave Pavé de merlu à la portugaise Pomme vapeur Yaourt Pâtisserie
	Potage du soleil Salami ou Bacon de volaille Fruit de saison	Potage de légumes Maquereau au vin blanc Ile flottante	Potage Minestrone Crêpe au fromage Compote pomme/banane	Potage flamand Pâté ou Mousse de canard Fruit de saison	Potage aux champignons Museau vinaigrette ou ballotine de volaille Fruit de saison	Potage à la tomate Jambon de Paris ou de dinde Faisselle et confiture	Potage freneuse Roulade de volaille Fruit de saison
Du 15 au 21 juillet 2024	Pastèque Bolognaise de pois jaune Pâte Bleu Fruits au sirop léger	Melon Sauté de dinde à l'aigre-douce Poêlée de légumes Yaourt nature et sucre Gâteau basque	Tomate mozzarella Tripes Riz Fromage Pomme au four	Concombre Moule marinières Frites Camembert Banane	Pastèque Carbonnara Spaghetti Fromage blanc Tarte au citron	Roulade de dinde Sauté de veau Ratatouille Fourme d'ambert Pâtisserie	Poireaux vinaigrettes Filet de poulet aux herbes Carotte à l'ail Fromage Semoule au lait
	Crème de courgettes Saucisson de volaille Compote pomme/fraise	Potage Esaü Pizza au fromage Mousse café	Potage mexicain Surimi mayonnaise Liegeois vanille	Potage Verdi Cervelas de porc ou ballotine de volaille Yaourt aux fruits	Potage Dubarry Saucisson de volaille vinaigrette Crème dessert au praliné	Potage de poireaux et pommes de terre Pâté de lapin ou de volaille Fruit de saison	Crème de courgette Rilette de volaille Fruit de saison


Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 22 au 28 juillet 2024	Betteraves Poulet rôti Potatoes + moutarde Chaource  Fruit de saison 	Pâté en croute de volaille  Filet de hoki sauce aurore  Purée de celeri  Saint Nectaire  Beignet pomme	Radis émincés Rognons sauce madère  Carottes Edam Gélifié à la vanille	Saucisson de volaille vinaigrette Pizza courgette brebis Salade Yaourt velouté aux fruits Pêche au sirop	Macédoine Chili con carne  Riz Fromage Fruit de saison	Concombre vinaigrette Saucisse fumé ou de volaille Lentilles  Cantal  Tarte au chocolat	Salade de coco Aiguillettes de poulet  à la crème Purée de brocolis Yaourt Fruit de saison
	Potage provençal Saucisson de volaille Yaourt nature et sucre	Potage légumes Sardines à la tomate Fruit de saison	Potage Crécy Pâté ou mousse de canard Pastèque	Potage primeur Salami ou jambon de dinde Fromage blanc et miel	Potage tomate Roulade de porc/pâté de volaille Liégeois pomme/framboise	Potage parmentier Pavé poivre Poire au sirop	Potage de legumes Quiche de volaille Riz au lait
Du 29 juillet au 2 août 2024	Pâté de campagne Poisson Meunière Pomme vapeur Munster  Fruit de saison 	Salade verte Sauté de lapin aux oignons  Riz aux petits pois  Chaource Mousse au chocolat 	Choux fleur Vinaigrette Andouillette à la moutarde Flageolet à la bretonne Cantal  Banane 	Melon Bœuf bourguignon  Carotte  St Nectaire  Tarte grillée à l'abricot 	Haricot vert vinaigrette Brandade de poisson  Fromage blanc nat et sucre  Banane	Tomate Ragout de poulet Pomme noisette Fromage aux noix  Pomme cuite	Maquereau au vin blanc Poulet basquaise Riz  Bleu  Flan pâtissier
	Potage aux légumes Sardines à l'huile Yaourt aux fruits	Potage aux champignons Pâté de foie ou mousse de canard Fruit de saison	Potage provençal Œuf dur mayonnaise Crème dessert au café	Potage aux tomates Saucisson de volaille Fruit de saison	Potage Minestrone Jambon blanc ou de dinde Compote de pomme f rouge	Potage primeur Quiche de volaille Fruit de saison	Potage Légumes Rillettes de volaille Fruit de saison


 Produit issu de l'agriculture biologique + pain bio tous les jours

**BON APPETIT**

 Viande de type race à viande

 Pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Plat préparé par nos chefs  
Tous nos potages sont réalisés par nos chefs

**En fonction des livraisons, le Sidoresto est susceptible de modifier à tout moment la composition des menus et des recettes tout en respectant l'équilibre alimentaire.**

*Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), tous nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant :*

*Céréales contenant du gluten - Crustacés - Œufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Anhydride sulfureux et sulfites - Lupin - Mollusques*

# Menu



**Sidoresto**  
La passion du goût et du partage

MENUS RETRAITES


AOUT 2024

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 29 au 4 août 2024	Taboulé Emincé de dinde Marengo Haricots verts Coulommiers Fruit de saison	Tomates Saucisse de toulouse ou volaille Blé Gouda Mousse au chocolat	 Betteraves Filet de colin à l'armoricaine Purée de carotte Yaourt nature et sucre Fruit de saison	 Concombre Paleron de bœuf Salade de pâtes tricolores Cantal Pâtisserie	Saucisson volaille vinaigrette Côte de porc ou Escalope de volaille sauce charcutière Pommes de terre Brie Fruit de saison	Melon Hachis parmentier Fourme d'ambert Liégeois à la vanille	Salade verte Paella Fromage Pomme au four
	Potage tomate et vermicelles Pavé au poivre ou Saucisson de volaille Fromage blanc et crème marron	Potage d'antan Thon mayonnaise Fruit de saison	Potage primeur Mortadelle ou ballotine de volaille Compote	Potage carottes Quiche de volaille Pruneaux au sirop	Potage aux endives Pâté de campagne ou de volaille Gelifié vanille	Potage de légumes Bacon de porc ou jambon de dinde Fruit de saison	Potage contentin Andouille ou mousse de volaille Compote
Du 05 au 11 août 2024	Carottes râpées Andouillettes à la moutarde Purée d'emmental Rouy Liégeois pomme/Mangue	Macédoine Sauté de dinde à la provençale Haricot coco Yaourt aromatisé Fruit de saison	 Salade de pâte Filet de colin au court bouillon Ratatouille Camembert Millefeuille	Tomate vinaigrette Coq au vin Carottes Emmental Compote	Chou fleur vinaigrette Petit salée ou Rôti de dinde au Lentilles Fromage Fruit de saison	Pastèque Quiche volaille Haricots verts St nectaire Salade de fruits au sirop léger	 Betterave Pavé de merlu à la portugaise Pomme vapeur Yaourt Pâtisserie
	Potage du soleil Salami ou Bacon de volaille Fruit de saison	Potage de légumes Maquereau au vin blanc Ile flottante	Potage Minestrone Crêpe au fromage Compote pomme/banane	Potage flamand Pâté ou Mousse de canard Fruit de saison	Potage aux champignons Museau vinaigrette ou ballotine de volaille Fruit de saison	Potage à la tomate Jambon de Paris ou de dinde Faisselle et confiture	Potage freneuse Roulade de volaille Fruit de saison


Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 12 au 18 août 2024	Pastèque Bolognaise de pois jaune Pâte Bleu Fruits au sirop léger	Melon Sauté de dinde à l'aigre-douce Poêlée de légumes Yaourt nature et sucre Gâteau basque	Tomate mozzarella Tripes Riz Fromage Pomme au four	Concombre Moule marinières Frites Camembert Banane	Pastèque Carbonnara Spaghetti Fromage blanc Tarte au citron	Roulade de dinde Sauté de veau Ratatouille Fourme d'ambert Pâtisserie	Poireaux vinaigrettes Filet de poulet aux herbes Carotte à l'ail Fromage Semoule au lait
	Crème de courgettes Saucisson de volaille Compote pomme/fraise	Potage Esaü Pizza au fromage Mousse café	Potage mexicain Surimi mayonnaise Liegeois vanille	Potage Verdi Cervelas de porc ou ballotine de volaille Yaourt aux fruits	Potage Dubarry Saucisson de volaille vinaigrette Crème dessert au praliné	Potage de poireaux et pommes de terre Pâté de lapin ou de volaille Fruit de saison	Crème de courgette Rilette de volaille Fruit de saison
Du 19 au 25 août 2024	Betteraves Poulet rôti Potatoes + moutarde Chaurce Fruit de saison	Pâté en croute de volaille Filet de hoki sauce aurore Purée de celeri Saint Nectaire Beignet pomme	Radis émincés Rognons sauce madère Carottes Edam Gélinié à la vanille	Saucisson de volaille vinaigrette Tarte tomate chèvre Salade Yaourt velouté aux fruits Pêche au sirop	Macédoine Chili con carne Riz Fromage Fruit de saison	Concombre vinaigrette Saucisse fumé ou de volaille Lentilles Cantal Tarte au chocolat	Salade de coco Aiguillettes de poulet à la crème Purée de brocolis Yaourt Fruit de saison
	Potage provençal Saucisson de volaille Yaourt nature et sucre	Potage légumes Sardines à la tomate Fruit de saison	Potage Crécy Pâté ou mousse de canard Pastèque	Potage primeur Salami ou jambon de dinde Fromage blanc et miel	Potage tomate Roulade de porc/pâté de volaille Liégeois pomme/framboise	Potage parmentier Pavé poivre Poire au sirop	Potage de légumes Quiche de volaille Riz au lait


Produit issu de l'agriculture biologique + pain bio tous les jours

**BON APPETIT**

 Viande de type race à viande

 Pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Plat préparé par nos chefs  
Tous nos potages sont réalisés par nos chefs

**En fonction des livraisons, le Sidoresto est susceptible de modifier à tout moment la composition des menus et des recettes tout en respectant l'équilibre alimentaire.**

*Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), tous nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant :*

*Céréales contenant du gluten - Crustacés - Œufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Anhydride sulfureux et sulfites - Lupin - Mollusques*