

Menu Août Scolaire

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 5 au 9 août 2024	Salade de maïs Cordon bleu Haricots verts persillade Coulommiers Fruit de saison	 Repas végétarien Œuf mayonnaise Blé Ratatouille Gouda Mousse au chocolat	Betteraves crème Filet de colin à l'armoricaine Riz Yaourt nature et sucre Fruit de saison	 Menu froid Concombre bulgare Paleron de bœuf froid Salade de pâtes tricolore Crème de gruyère Tarte aux pommes	 Repas végétarien Pastèque Ravioli de légumes Cantal Compote de poire
Goûter	Pain et confiture Yaourt à boire à la vanille	Galette Fruit de saison	Brownie Compote	Pain et beurre Fruit de saison	Barre de céréales au chocolat Fruit de saison
Du 12 au 16 août 2024	Melon Boulettes de bœuf au curry Boulgour St nectaire Salade de fruits au sirop léger	Houmous Sauté de dinde à la provençale Carotte Yaourt aromatisé Fruit de saison	Chou fleur vinaigrette Filet de colin au court bouillon Blé Fromage blanc nature Fruit de saison	FERIE	 Repas végétarien Salade de riz tomate Omelette Petit pois Fromage Fruit de saison
Goûter	Pain et tablette chocolat Fruit de saison	Crêpe au sucre Fruit de saison	Pain au chocolat Compote		Pain et beurre Fruit de saison
Du 19 au 23 août 2024	 Repas végétarien Pastèque Bolognaise de pois jaune Pâte Cantal Compote	 Mnu froid Betterave vinaigrette Pilon de pilon et mayonnaise Salade de pomme de terre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	 Repas végétarien Tomate mozzarella Lentilles Riz Comté Liégeois vanille	Taboulé Emincé de boeuf au jus Brocolis Camembert Banane	Macédoine mayonnaise Pavé de merlu à la portugaise Pommes de terre boulangères Petit suisse aromatisé Fruit de saison
Goûter	Madeleine pépites de chocolat Fruit au sirop léger	Pain et pâte à tartiner Yaourt aromatisé	Quatre quart marbré Fruit de saison	Pain et miel Fromage blanc et sucre	Biscuit Fruit de saison
Du 26 août au 30 août 2024	Betteraves à la crème Pilon de poulet Pomme campagnarde + ketchup Chaource Fruit de saison	Melon Gardiane de bœuf Haricots vert thym Crème de gruyère Beignet pomme	Pastèque Filet de colin sauce hollandaise Semoule Edam Gélifié à la vanille	Salade de maïs Tarte tomate chèvre Salade Laitage Fruit de saison	 Repas végétarien Cœur de palmier vinaigrette Chili aux légumes Riz Fromage Fruit de saison
Goûter	Pain et beurre Yaourt à boire vanille	Palmier Fruit de saison	Pain et tablette de chocolat Fruit de saison	Biscuit Compote gourde pomme banane	Briochette pépites de chocolat Fruit de saison

LE SIDORESTO VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT

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.

Les recettes et allergènes sont disponibles sur notre nouveau site internet toutefois les préparations de nos cuisiniers étant nombreuses des traces d'allergènes sont possibles:

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



Site du
Sidoresto
Menu et

-  Viande de type race à viande
-  Pêche durable
-  Appellation d'origine protégée
-  Plats préparés par nos chefs
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Pain bio servi à chaque repas

Menu



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 septembre 2024	<p>Repas végétarien</p> <p>Tomate Raviolis de légumes (poche) *St nectaire ou *Cantal Compote pomme/banane</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>*Melon ou pastèque Omelette Haricots vert *Edam Semoule au lait caramel</p>	<p>Salade de lentilles échalotes Rôti de dinde Purée de potiron Fromage blanc nature et sucre Ananas</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>*Concombre bulgare Pépité de hoki Boullgour *Fromage fondu Crumble pomme poire</p>	<p>Coleslaw ou tomate Emincé de bœuf à la provençal Pomme campagnarde *Petit suisse nature et sucre *Banane</p>
Goûter	<p>Palmier Fruit de saison</p>	<p>Pain et beurre Compote de pomme</p>	<p>Pain et crème de chèvre Fruit de saison</p>	<p>Cake chocolat Fruit de saison</p>	<p>Pain et confiture Fruit de saison</p>
Du 9 au 13 septembre 2024	<p>Repas végétarien</p> <p>Œuf dur mayonnaise Riz jaune aux poivrons et petits pois *Chaurce *Pomme</p>	<p>Carottes râpées Poulet rôti Ratatouille Fromage blanc aux fruits (PPF) Tarte pommes rhubarbe</p>	<p>Haricots verts Filet de colin sauce hollandaise Coquillettes Fromage fondu Fruit de saison</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Salade de pomme de terre Duo carottes Purée pois cassés Mimolette ou Babybel *Fruit de saison</p>	<p>*Salade Sauté de bœuf aux olives Mélange de céréales Comté ou emmental Pêche ou Ananas au sirop</p>
Goûter	<p>Pain et beurre Compote pomme/banane</p>	<p>Pain au chocolat Fruit de saison</p>	<p>Barre de céréales à la fraise Yaourt à boire à la vanille</p>	<p>Pain et pâte à tartiner Petit suisse aromatisé</p>	<p>Pain et confiture Banane</p>
Du 16 au 20 septembre 2024	<p>Taboulé + citron Aiguillettes de poulet à la moutarde Duo de courgette Emmental ou St paulin *Fruit de saison</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>*Melon Couscous de légumes *Livrot ou *Pont de l'Evêque Compote pomme abricot</p>	<p>Roulé au fromage Sauté de bœuf au jus Gratin de choux fleur Gouda Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Poisson meunière Brocolis *Yaourt nature Gâteau chocolat du Sidoresto</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Salade de tomates Chili aux légumes Riz *Yaourt nature Banane ou Fruit de saison</p>
Goûter	<p>Pain et beurre Fruit</p>	<p>Boudoir Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et miel Cocktail fruits au sirop</p>	<p>Biscuit Pomme</p>	<p>Pain et tablette de chocolat Compote</p>
Du 23 au 27 septembre 2024	<p>*Choux blanc vinaigrette Bœuf bourguignon Blé *Mimolette Fruit de saison ou ananas</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>*Carottes râpées vinaigrette Blanquette emincé pois jaune Riz *Tome Compote</p>	<p>Macédoine mayonnaise Pavé de Merlu à la tomate Farfalle Saint Nectaire Banane</p>	<p>Salade de riz au thon Rôti de dinde au jus Petits pois/carottes Fromage blanc nature et sucre *Fruit de saison</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>*Concombre Parmentier aux lentilles *Chèvre Liegeois vanille</p>
Goûter	<p>Pain et confiture Compote de pomme</p>	<p>Palet breton Kiwi</p>	<p>Madeleine Compote poire</p>	<p>Barre de céréales au chocolat Yaourt a boire a la fraise</p>	<p>Pain et emmental Fruit de saison</p>

Menu validé en commission des menus le 13 juin

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.



Site du Sidoresto Menu et

Produit issu de l'agriculture biologique (Le pain est au quotidien issu l'agriculture biologique)

Viande de type race à viande

Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Plat préparé par nos chefs

es recettes et allergènes sont disponibles sur notre nouveau site internet toutefois les préparations de nos cuisiniers étant nombreuses des traces d'allergènes sont possibles:

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



Fruit de saison : Raisin, Pêche Nectarine ou Prune

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles