

# Menu



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 septembre 2024	<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Tomate Raviolis de légumes (poche) *St nectaire ou *Cantal Compote pomme/banane</p>	<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>*Melon ou pastèque Omelette Haricots vert *Edam Semoule au lait caramel</p>	<p>Salade de lentilles échalote Rôti de dinde Purée de potiron Fromage blanc nature et sucre Ananas</p>	<p>*Concombre bulgare Pépité de hoki Boulgour *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><b>Repas végétarien</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise Riz jaune aux poivrons et petits pois *Chaource *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><b>Repas végétarien</b></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 Melange 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><b>Repas végétarien</b></p> <p>*Melon Couscous de légumes *Livart ou *Pont de l'Evêque Compote pomme abricot</p>	<p>Roulé au fromage Sauté de bœuf au jus Gratin de chou fleur Gouda Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Poisson meunière Brocolis *Yaourt nature Gâteau chocolat du Sidoresto</p>	<p><b>Repas végétarien</b></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><b>Repas végétarien</b></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><b>Repas végétarien</b></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 à boire à la fraise</p>	<p>Pain et emmental Fruit de saison</p>

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

Fruit de saison : Raisin, Pêche Nectarine ou Prune

\* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

**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

*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*



# Menu



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 30 sept au 6 octobre 2024	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Pomelos ou Radis Bolognaise de lentille Pâte *Saint paulin Eclair au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Goulasch de bœuf Carottes *Fromage blanc nature et sucre Ananas ou Orange</p>	<p>Salade verte Omelette Petits pois Choucroute Compote pomme fruits rouges</p>	<p>*Carottes multicolores Emincé de poulet aux châtaignes Pommes de terre &amp; butternut locales Petit suisse nature Tarte au citron</p>	<p>*Chou rouge Poisson meunière Bouलगour *Saint Nectaire ou Cantal Ananas ou Poire au sirop</p>
Goûter	Pain et beurre Yaourt nature et sucre	Petit beurre Compote pomme fraise	Pain d'épices Banane	Pain et tablette de chocolat Orange	Viennoiserie chocolat Yaourt à boire vanille



## Fête du Gout 2024 - les délices de l'automne

Du 7 au 13 octobre 2024	<p>*Carotte râpée Aiguillette de poulet sauce forestière Pomme fondante *Coulommiers Compote pomme coing</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>*Endive aux noix Lentille Purée de courge Chèvre ou Fromage double crème Tarte pomme rhubarbe</p>	<p>Salade de riz Boulette de bœuf au jus Gratin de blette Petit suisse Fruit de saison</p>	<p>*Chou blanc aux raisins Pépité de hoki Haricot vert Yaourt nature Gâteau carotte du Sidoresto</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Potage potiron marron Tartes aux légumes d'antan (navet panais topinambour patate douce haricot vert) Laitue Emmental *Fruit de saison</p>
Goûter	Pain et miel Yaourt nature et sucre	Pain d'épices Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Cocktail de fruits sirop	Madeleine Compote	Pain et confiture Petit suisse nature et sucre
Du 14 au 20 octobre 2024	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>*Cèleri rémoulade Jambalaya aux haricots rouges (Riz tomate/poivron h. rouges épicé) *Fromage blanc *Fruit de saison</p>	<p>*Chou rouge Boulettes de bœuf à la tomate Gratin de courgette *Fromage à tartiner Semoule au lait</p>	<p>Taboulé Filet de colin sauce citron Carotte Fromage rond Banane</p>	<p>*Coleslaw Poulet rôti Pomme campagnarde Coulommiers Cocktail de fruits</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Macédoine mayonnaise Emincé de pois et fève au curry Bouलगour *Mimolette *Pomme</p>
Goûter	Pain et confiture Yaourt velouté aux fruits	Galette bretonne Orange	Brioche Compote pomme/cassis	Marbré Fruit de saison	Pain et beurre Fromage blanc et sucre
Du 21 au 27 octobre 2024 Vacances	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Betterave Haricot blanc à la tomate &amp; carotte Cantal Orange</p>	<p>Salade de riz Emincé de bœuf au jus Gratin de choux fleurs Yaourt nature Ananas</p>	<p>Potage aux légumes Blanquette de saumon Riz Livarot Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Chou blanc Dhal de pois cassés Blé pilaf Crème de Gruyère Pêche au sirop</p>	<p>Carottes râpées Pave de merlu à la tomate Pomme de terre Fromage Compote pomme fruit rouge</p>
Goûter	Pain et pâte à tartiner Petit suisse aromatisé	Palmier Pomme	Pain et confiture Compote poire	Biscuit Fruit de saison	Pain et tablette de chocolat Fruit de saison

\* Aide UE à destination des écoles (SIQO)

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

Viande de type race à viande

Fruit de saison: raisin, poire

Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Plat préparé par nos chefs

Site du Sidoresto  
Menu et Actualité



**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

# Menu



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 28 oct au 03 novembre 2024 Vacances	Endive Bœuf Bourguignon Carotte et pomme de terre Emmental Dessert gélifié à la vanille	Repas végétarien <b>Menu Halloween</b> Potage potiron Kitchery (Riz épicé aux légumes) Mimolette Donut d'Halloween	Soupe de poireaux Colin à la crème Purée de panais Yaourt nature et sucre Banane	Repas végétarien *Celeri rémoulade Dhal de lentille Mélange de légumes Comté Riz au lait	FERIE
Goûter	Pain et chocolat Fruit	Biscuit Sablé Yaourt nature	Pain et confiture Ananas au sirop	Boudoirs Yaourt velouté aux fruits	
Du 4 au 10 novembre 2024	Repas végétarien *Salade Omelette Riz aux petits pois et carottes Mimolette Compote pomme poire	Betterave Estouffade de bœuf (sauté) Pomme noisette Saint Nectaire ou gouda *Pomme	Repas végétarien *Carotte rapées Tartiflette aux poireaux Fromage frais ou Fromage frais au chèvre Tarte Normande	Salade de pâtes Pavé de hoki à l'oseille Haricots verts Yaourt nature et sucre Orange	*Chou Blanc Aiguillette de poulet à la crème Carottes au jus *Fromage blanc Semoule au lait
Goûter	Pain et confiture Fruit de saison	Viennoiserie Fruit de saison	Pain et beurre Cocktail de fruits	Brioche Banane	Pain et crème de gruyère Compote de pomme
Du 11 au 17 novembre 2024	FERIE	Endives Poulet grille Pomme de terre & Ratatouille Yaourt aromatisé Fruit de saison	Potage de pois cassés Poisson meunière Epinards à la crème Crème de gruyère Banane	Betteraves vinaigrette Emincé de bœuf à la tomate Pomme sauté *Cantal ou *Saint Nectaire *Orange	Repas végétarien Macédoine mayonnaise Couscous de légumes Bonbel ou mimolette *Pomme
Goûter		Crêpe au chocolat Pomme	Petit beurre Fromage blanc	Pain et gouda Compote de pomme	Pain et tablette de chocolat Yaourt nature
Du 18 au 24 novembre 2024	Repas végétarien *Salade verte vinaigrette Ratatouille Riz Saint Paulin Crêpe au chocolat	Coleslaw ou céleri rémoulade Sauté de dinde sauce forestière Pâte *Fromage blanc nature et sucre Pomme au four	<b>Menu des droits de l'enfant</b> Carotte rapées Nugget de volaille Brocolis Yaourt nature Gâteau chocolat du	*Chou rouge vinaigrette Filet de Merlu sauce coco curry Quinoa aux cubes de carottes *Camembert Compote pomme/banane ou compote pomme/ananas	Salade de pâtes ou salade de lentilles Bœuf Bourguignon Trio de légumes Chèvre ou fromage double crème *Fruit de saison
Goûter	Palmier Orange	Pain et confiture Fruit de saison	Pain viennois pépité de chocolat Compote pomme/cassis	Madeleine Banane	Pain et beurre Yaourt nature et sucre
Du 25 nov au 29 novembre 2024	Repas végétarien Betterave Pot au feu légumes (avec pdt) *Pont l'évêque ou *Chaource *Orange	*Salade Rougail saucisse de toulouse ou saucisse de volaille Riz Emmental ou Comté Compote pomme/fruits rouges	Salade de lentille Bœuf en daube Purée de potiron Yaourt aromatisé Fruit de saison	Repas végétarien *Chou blanc Quenelle nature sauce aurore Duo de carotte *Yaourt nature et sucre Tarte aux pommes	Carottes râpées ou Céleri râpées Pavé de merlu sauce beurre/citron Macaronis *Camembert Cocktail de fruits ou Poire au sirop
Goûter	Pain et tablette de chocolat Pomme	Barre de céréales aux fruits rouges Fromage blanc et sucre	Pain et pâte à tartiner Compote pomme abricot	Palet breton Fruit de saison	Pain et confiture Fruit de saison

## Info & Menu



Menu validé en commission le 21 septembre

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

\* Aide UE à destination des écoles (SIQO)

**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)

Viande de type race à viande

Pêche durable

Fruit de saison: raisin, poire, kaki

Appellation d'origine protégée

Plat préparé par nos chefs