

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 Menu Halloween 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 St Paulin ou Tomme blanche Compote pomme poire ou compote pomme abricot | Betterave Estouffade de bœuf (sauté) Pomme noisette Saint Nectaire ou gouda *Pomme | Repas végétarien Carotte rapées Tartiflette aux poireaux Fromage frais 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 | Menu des droits de l'enfant 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)

Viande de type race à viande

Pêche durable

Fruit de saison: raisin, poire, kaki

Appellation d'origine protégée

Plat préparé 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.

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)



| Dates | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------------|---|---|--|---|--|
| Du 2 au 8 décembre 2024 | <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Boulette de bœuf sauce curry</p> <p>Brocoli</p> <p>*Tome</p> <p>Fruit de saison ou Ananas</p> | <p>Repas végétarien</p> <p>*Chou rouge</p> <p>Basquaise de haricots</p> <p>Blé pilaf</p> <p>*Cantal ou *St nectaire</p> <p>Compote pomme</p> | <p>Potage potiron</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Riz aux épinards</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Endive ou Salade verte</p> <p>Sauté de dinde sauce forestière</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>* Chaource ou *Livarot</p> <p>Mousse chocolat</p> | <p>Repas végétarien</p> <p>*Coleslaw</p> <p>Egrené de pois jaune à la tomate</p> <p>Coquillette</p> <p>Petit suisse aromatisé ou Velouté de fruits</p> <p>Ananas ou Litchis au sirop</p> |
| Goûter | Pain d'épices Yaourt aux fruits | Pain et beurre Fruit de saison | Pain et pâte à tartiner Compote pomme/banane | Gaufrette chocolat Pomme | Pain et confiture Banane |
| Du 9 au 15 décembre 2024 | <p>Repas végétarien</p> <p>Betterave ou Cœur de palmier</p> <p>Carottes</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>*Fromage blanc et sucre</p> <p>Ananas ou Fruit de saison</p> | <p>Taboulé</p> <p>Bœuf façon Gardiane</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>*Coulommiers</p> <p>Orange</p> | <p>Chou blanc</p> <p>Ragout de poulet</p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote pomme/banane</p> | <p>*Carotte rapées</p> <p>Filet de merlu à l'armoricaine</p> <p>Ecrasé de pomme de terre</p> <p>*Yaourt nature</p> <p>Poire ou Pomme au four</p> | <p>Repas végétarien</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Fèves au citron à l'égyptien</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>*Fruit de saison</p> |
| Goûter | Pain et tablette de chocolat Compote | Grande galette bretonne Yaourt à boire fraise | Quatre-quarts nature Fruit de saison | Pain et confiture Fromage blanc | Pain et beurre Compote pomme/cassis |
| Du 16 au 22 décembre 2024 | <p>*Pomelos</p> <p>Emincé de bœuf au jus</p> <p>30 % Chou de bruxelle et 70 % pomme de terre</p> <p>*Mimolette</p> <p>Riz au lait</p> | <p>Repas végétarien</p> <p>Œuf dur mayonnaise (Mater: squeezer)</p> <p>Tajine de pois chiche</p> <p>*Fromage blanc et sucre</p> <p>Orange</p> | <p>Maïs</p> <p>Pépité de hoki</p> <p>Haricot vert</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert praliné</p> | <p>Menu festif</p> | <p>Repas végétarien</p> <p>Coleslaw</p> <p>Omelette</p> <p>Riz petits pois et carotte</p> <p>*Comté</p> <p>Flan nappé caramel</p> |
| Goûter | Biscuit Fruit de saison | Pain et miel Fruit de saison | Pain au lait Pomme | Crêpe au sucre Fruit de saison | Pain et fromage Fruit de saison |
| Du 23 au 29 décembre 2024 Vacances | <p>Repas végétarien</p> <p>Endive</p> <p>Couscous de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Orange</p> | <p>Potage tomate + emmental</p> <p>Emincé de poulet à l'aigre-douce</p> <p>Mélange de légumes</p> <p>Yaourt</p> <p>Flan nature</p> | | <p>Repas végétarien</p> <p>Radis beurre</p> <p>Pois chiche tikka masala</p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Compote pomme ananas</p> | <p>Potage antan (navet, ch. Fleurs, salsifi)</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Pâte</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> |
| Goûter | Galette Pomme | Pain et beurre Compote | | Pain et confiture Fromage blanc | gouter festif Gaufre Banane & Chocolat |
| Du 30 décembre au 5 janvier 2025 | <p>Repas végétarien</p> <p>Choux blanc</p> <p>Dhal de pois chiche</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pomme</p> | <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Emincé de dinde sauce champignons</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>*Cantal</p> <p>*Orange</p> | | <p>*Carottes râpées</p> <p>Pavé de merlu aux petits légumes</p> <p>Quinoa</p> <p>*St paulin</p> <p>Liégeois au chocolat</p> | <p>Salade de riz au thon</p> <p>Estouffade (sauté) de bœuf</p> <p>Haricot plat</p> <p>*Camembert</p> <p>Banane</p> |
| Goûter | Pain et confiture yaourt nature et sucre | Brioche Compote pomme/cassis | | Madeleine Fruit de saison | Pain et beurre Yaourt à boire vanille |

Fruit de saison Poire, Kiwi, Kaki, Clémentine

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

Repas végétarien sans poisson ni viande

Viande de type race à viande

Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Plat préparé par nos chefs

* Aide UE à destination des écoles (SIQO)

BON

Menu validé en commission des menus le 17 novembre



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)

Le menu est élaboré au maximum en fonction de la saison.