

# 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 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	<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)

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</p> <p>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.