



MENUS RETRAITES

DECEMBRE 2024



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 2 au 8 décembre 2024	Salade de pomme de terre Boulette de bœuf sauce cury Brocoli Tome Fruit de saison	Chou rouge Omelette au fromage Pomme de terre noisette Cantal Compote pomme	Piémontaise Sauté de veau sauce olives Haricots verts Brie Fruit de saison	Endive Brandade de poisson Faiselle Ananas au sirop	Coleslaw Egrené de pois jaune à la tomate Coquillete Chaource Gateau basque	Cœur de palmier Palette ou escalope à la diable Chou vert braisé pomme de terre Livarot Orange	Salade verte Cassoulet ou cassoulet de volaille Morbier Millefeuille
	Potage Verdi Museau vinaigrette ou jambon de dinde Liégeois vanille/caramel	Potage flamand Pâté de campagne ou mousse de canard Fruit de saison	Potage de potiron Œuf dur mayonnaise Yaourt aux fruits	Potage freneuse Sardines à la tomate Mousse au chocolat	Potage aux poireaux et pommes de terre Saucisson de volaille Banane	Potage aux légumes Quiche de volaille Pêche au sirop	Potage mexicain Jambon de dinde Pomme
Du 9 au 15 décembre 2024	Betteraves Tripes à la mode de Caen Pomme de terre fondante Fromage blanc Ananas	Taboulé Bœuf façon gardiane Gratin de choux fleurs Coulommier Tarte poire bourdaloue	Chou blanc Ragout de poulet Tortis Chèvre Compote de pomme banane	Carotte rapées Filet de merlu à l'armoricaine Ecrasé de pomme de terre Yaourt nature Pomme au four	Salade verte Carbonara Spaghetti Edam Poire au sirop	Endive Pâtée auvergnate Munster Flan pâtissier	Maquereau vin blanc Sauté de veau au jus Poelée forestière Fourme d'ambert Semoule au lait
	Potage Crécy Terrine de la mer Crème dessert café	Potage à l'oseille Pâté de foie mousse de canard Yaourt aromatisé	Potage Esaü (lentille) Crêpes au fromage Fruit de saison	Potage d'antan Mortadelle ou ballotine de volaille Fromage blanc	Potage florentin Jambon ou de dinde Compote pomme/cassis	Potage tomate/vermicelles Rosette ou saucisson de volaille Pomme	Potage aux légumes Pizza fromage Ile flottante
Du 16 au 22 décembre 2024	Carotte rapée Emincé de bœuf au jus Chou de bruxelle et pomme de terre Fromage Compote pomme/ananas	Champignon a la grecque Poulet Tajine de pomme de terre & pois chiches Fromage blanc Riz au lait	Salade verte Rognons sauce madere Pommes campagnarde Comté Crème dessert praliné	Pomelos et sucre Spaghetti Bolognaise Camembert Pruneau au sirop	Cœur de palmier Ragout de lapin Gratin de courgette Fromage à tartiner aux noix Orange	Poireau Omelette Riz petits pois carotte Port Salut Paris Brest	Carotte rapées Goulasch de boeuf Pomme de terre vapeur Tome Cocktail de fruits
	Potage aux champignons Roulade de porc ou jambon de dinde Liegeois chocolat	Potage de légumes Saucisson de volaille Fruit de saison	Potage dubarry Pizza Banane	Potage saint germain Mortadelle ou balotine de volaille Gâteau au chocolat du Sidoresto	Potage de légumes roulade de porc aux olives jambon de dinde Flan nappé caramel	Potage contentin Museau vinaigrette ou jambon de dinde Yaourt aromatisé	Potage dubarry Rillettes de porc ou ballotine de volaille Pomme

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 23 au 29 décembre 2024	Salade haricot vert Couscous poulet Fromage Crème dessert caramel	Endive Emincé de poulet à l'aigre douce Pomme fondante Yaourt nature Clémentine	 Mesclun & crevettes Aiguillette de poulet sauce crème Purée à l'emmental Saint Maure Bande Mandarine & Nougat de Montélimar	Radis beurre Hachis parmentier  Fourme d'ambert Fruit de saison	Chou fleur vinagrette Sauté de veau Pâte Fromage blanc Banane	Fond d'artichaut Saucisse de toulouse ou de volaille Purée de p casses Camembert Riz au lait	Pomelos Emincé de dinde au jus Poêlée forestière Saint nectaire Mousse au café
	Potage tomate emmental Salami ou mousse de canard	Soupe d'oignon Terrine 2 saumons Ile flottante	Potage provençal Crêpes au champignons Fromage blanc et	Potage mexicain Noix au poivre ou mousse de canard Orange	Potage d'antan Jambon blanc ou de dinde Compote pomme	Potage aux légumes Saucisson sec ou Mousse de canard Fruit de saison	Potage hiver Œuf dur mayonnaise Fruit de saison
Du 30 déc au 5 janvier 2025	Endive Tartiflette de volaille Faisselle Cocktail de fruits	Betterave Emincé de dinde champignons Torsade Cantal Orange	Asperge Filet eglefin sauce coco curry Riz sauvage Reblochon Bûche pâtisseries praliné 	Carottes râpées Pavé de merlu aux petits légumes Purée de ch fleurs Montcendre Liégeois au chocolat	Salade de riz au thon Estouffade de boeuf Haricot plat Camembert Banane	Salade verte Cassoulet ou Cassoulet de volaille Rouy Paris Brest	Taboulé Tripe à la mode de Caen Pomme de terre Chèvre Flan vanille
	Potage Saint Germain Mousse de canard Fruit de saison	Soupe de poisson Pâté en croûte Liégeois aux fruits	Potage primeur Saucisson de volaille Pomme	Potage légumes Pâté de campagne ou rillettes de volaille Fruit de saison	Potage Dubarry Terrine de la mer Mousse café	Potage mexicain Maquereau Compote	Potage de légumes Mortadelle Fruit de saison

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

 Viande de type race à viande

 Appellation d'origine protégée

 Pêche durable

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.

Menu



MENUS RETRAITES

janv-25

Sidoresto
La passion du goût et du partage

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 30 déc au 5 janvier 2025	Chou Blanc Tartiflette de volaille Faisselle Cocktail de fruits	Betterave Emincé de dinde champignons Torsade Cantal Orange	Asperge Filet eglefin sauce coco curry Riz sauvage Reblochon Bûche pâtisseriesière praliné 	Carottes râpées Pavé de merlu aux petits légumes Purée de ch fleurs Montcendre Liégeois vanille	Thon & maïs Estouffade de boeuf Haricot plat Camembert Banane	Salade verte Cassoulet ou Cassoulet de volaille Rouy Flan vanille	Taboulé Tripe à la mode de Caen Pomme de terre Chèvre Paris Brest
	Potage Saint Germain Salami ou ballotine de volaille Fruit de saison	Soupe de poisson Pâté en croûte Liégeois aux fruits	Potage primeur Saucisson de volaille Pomme	Potage légumes Pâté de campagne ou rillettes de volaille Fruit de saison	Potage Dubarry Terrine de la mer Mousse café	Potage mexicain Maquereau Compote	Potage de légumes Mortadelle Fruit de saison
Du 6 au 12 janvier 2025	Endive Blanquette de dinde Tagliatelle Fromage Brownie	Cœur de palmier Coq au vin Pomme de terre sauté Livarot Fruit de saison	Salade Chili con carne Riz Fromage blanc et miel Mousse au chocolat	Betterave Filet de hoki sauce Dugléré Chou vert Chaurce Semoule au lait	Taboulé Emincé de bœuf au jus Purée de brocolis Munster Far breton	Carotte rapée Petit salé ou Escalope de dinde Lentilles Pont l'Evêque Ananas	Macédoine mayonnaise Bœuf mode Purée de céleri Chèvre Clémentine
	Potage Esaü Pâté ou mousse de canard Compote de poire	Potage du soleil Jambon ou jambon de dinde Yaourt nature et sucre	Potage au potiron Œufs durs mayonnaise Pomme	Potage à la tomate Roulade de porc aux olives ou ballotine de volaille Banane	Potage aux champignons Pizza au thon Petit suisse nature et sucre	Potage d'hiver Saucisson de volaille Faisselle et confiture	Potage de légumes Sardine à l'huile Liégeois café

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 13 au 19 janvier 2025	Artichaut Tartiflette de volaille Livarot  Ile flottante	Carottes râpées Rougail saucisse de toulouse ou volaille Riz Camembert Cocktail de fruits	Chou blanc Emincé de boeuf Purée de carotte Fromage fouetté Crumble pomme framboise	Betteraves Filet de colin sauce basilic Boulgour Bleu Fruit de saison	Salade haricot vert Poulet basquaise Frites Cantal  Fruit de saison	Céleri rémoulade Potée Bourguignonne Fromage blanc et sucre Eclair chocolat	Chou rouge Brandade de poisson Emmental Pomme cuite
	Potage à l'oseille Crêpe au fromage Compote pomme/banane	Potage d'antan Cervelas de porc ou bacon de dinde Fruit de saison	Potage potiron Museau vinaigrette ou jambon de dinde Crème caramel	Potage flamand Surimi mayonnaise Cocktail de fruits	Potage Minestrone Œuf dur mayonnaise Compote pomme banane	Potage d'endives Pâté de lapin ou de volaille Pruneaux sirop	Potage de légumes Rosette ou roulade de volaille Mousse citron
Du 20 au 26 janvier 2025	Salade de pomme de terre Emincé de bœuf à la tomate Ratatouille Comté  Ananas 	<i>Repas galette 2024</i> <i>Rillettes de poulet</i> <i>Filet de canard</i> <i>aux olives</i> <i>Pomme duchesse</i> <i>Livarot</i>  <i>Galette & Clémentine</i>	Cœur de plamier & maïs Œufs durs florentine Roquefort  Banane	Carotte rapée Sauté de poulet au jus Curry de carottes Saint nectaire  Gâteau aux pommes	<i>Salade d'endives</i> <i>Rôti de</i>  <i>bœuf</i> <i>Pomme campagnarde</i> <i>Fromage blanc nature</i> <i>et sucre</i> <i>Liegeois chocolat</i>	Mâche Palette à la diable ou paupiette de dinde Emincé de chou rouge Munster  Fruit de saison	Betterave à l'échalotte Pot au feu  St nectaire  Tarte au citron
	Potage d'automne Thon à la mayonnaise Compote pomme	Potage Verdi Saucisson de volaille Fruit de saison	Potage à la provençale Quiche de volaille Mousse aux marrons	Potage de poireaux et pommes de terre Pâté de foie ou mousse de canard Orange	Potage tomate/vermicelles Maquereau Compote pomme/poire	Potage Saint Germain Salami ou ballotine de volaille Kiwi	Potage de légumes Bacon de volaille Crème dessert praliné

 Produit issu de l'agriculture biologique

 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.

BON APPETIT

Menu validé en commission le 29 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.

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

MENUS RETRAITES

FEVRIER 2024



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 27 janv au 2 février 2025	Poireau vinaigrette Tajine de boeuf Semoule aux raisins Yaourt nature Fruit de saison	Maquereaux à la moutarde Pavé de hoki sauce ciboulette Pomme de terre Cantal Compote banane	Taboulé Aiguillettes de poulet à l'andalouse Petit pois Saint nectaire Orange	Nem au poulet Sauté de poulet aux oignons Riz petit pois carotte Munster Gâteau à l'ananas du Sidoresto	Betterave vinaigrette Poulet & merguez Blé aux légumes Fromage blanc et sucre Orange	Piémontaise Saucisse de Morteau ou de volaille Chou vert braisé Fromage à l'ail fines herbes Tarte chocolat	Salade de riz Rôti de porc ou de dinde moutarde Poireau Mimolette Banane
	Potage de légumes Noix au poivre ou saucisson de volaille Riz au lait	Potage à la tomate Andouille ou mousse de canard Fruit de saison	Potage aux champignons Pâté ou mousse de canard Yaourt aux fruits	Potage à l'oseille Œuf dur mayonnaise Crème dessert vanille	Potage d'hiver Museau vinaigrette ou jambon de dinde Liegeois au café	Potage d'antan Ballotine de volaille Fruit de saison	Potage mexicain Salami ou mousse de canard Compote pomme fraise
Du 3 au 9 février 2025	Salade lentille Bœuf bourguignon Carottes Yaourt nature et sucre Gâteau basque	Céleri rémoulade Couscous boulette merguez Brie Liégeois chocolat	Salade verte Pavé de merlu à la portugaise Potatoes Chaource Pomme cuite	Carotte rapée Galette œuf emmental Yaourt velouté aux fruits Crêpe sucré au lait fermier	Salade Sauté de porc ou de dinde au jus Haricot coco Camembert Mousse aux marrons	Sardine Escalope de veau aux champignons Purée de céleri Fromage Crumble aux pommes	Endives Petit salé ou escalope de dinde Printanière de légumes Bleu Eclair au chocolat
	Potage Minestrone Thon à la mayonnaise Fruit de saison	Potage flamand Jambon de Paris ou de dinde Poire au sirop	Potage au potiron Pizza au thon Compote abricot	Potage à l'endive Rillettes de porc ou de volaille Crème dessert caramel	Potage d'automne Surimi mayonnaise Fruit de saison	Potage Verdi Roulade de porc aux olives ou ballotine de volaille Banane	Potage de légumes Mortadelle ou mousse de canard Yaourt aux fruits
Du 10 au 16 février 2025	Macédoine mayonnaise Bolognaise de bœuf à la tomate Purée Chèvre Ananas	Taboulé Œufs durs florentine Fromage ail et fines herbes Liégeois pomme/framboise	Poireau Filet de hoki à la crème Pommes de terre Fromage Banane	Endive Emincé de veau au jus Pâte à la tomate Rouy Flan pâtissier	Céleri rémoulade Filet de merlu sauce beurre/citron Carotte Yaourt mixé de fruits Semoule au lait	Betterave Bœuf Bourguignon Pomme de terre Cantal Tarte au chocolat	Champignon à la grecque Sauté de lapin à la moutarde Lentille au jus Fromage Orange sanguine?
	Potage provençal Pâté de tête ou saucisson de volaille Crème dessert au praliné	Potage poireaux et pommes de terre Terrine de la mer Compote pomme biscuit	Potage tomate et vermicelles Pâté de campagne ou de volaille Ananas au sirop	Potage de légumes Quiche au thon Fromage blanc et crème de marron	Potage Saint Germain Cervelas de porc ou jambon de dinde Orange	Potage Dubarry Pizza fromage Yaourt nature et sucre	Potage de légumes Maquereau vin blanc Ananas au sirop

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 17 au 23 février 2025	Carotte rapée Poulet yassa Riz Chèvre Pomme au four du Sidoresto	Crevette & Beurre Choucroute de la mer Tomme noire Compote pomme biscuit	Taboulé Sauté de bœuf sauce  provençale Poêlée de légumes Yaourt nature et sucre Orange	Endives Filet de colin à l'armoricaine  Gratin salsifi & pomme de terre Munster  Pâtisserie	Salade verte Paëlla Camembert Fruit de saison	Carottes râpées Jambon béchamel ou jambon de dinde Endives béchamel Fourme d'Ambert  Millefeuilles	Salade pomme de terre thon Saucisse de toulouse ou Saucisse de volaille Flageolet Emmental Ananas
	Potage primeur Sardines à l'huile Faisselle et miel	Potage florentin Pâté de foie ou mousse de canard Pomme	Potage Esaü Tarte butternut comté Liégeois au chocolat	Potage Crécy Saucisson sec ou de volaille Pomme	Potage du soleil Œuf dur mayonnaise Crème dessert café	Potage d'hiver Bacon de porc ou de dinde Fruit de saison	Potage de légumes Pâté de lapin ou mousse de canard Liégeois caramel
Du 24 fev au 2 mars 2025	Haricot vert Emincé de veau marengo Gratin de pomme de terre Camembert Fruit de saison	Taboulé Omelette Duo de carotte Gouda Mousse café	Salade de pomme de terre Emincé de bœuf au thym Poêlée forestière Fromage Fruit au sirop	Carottes râpées Ravioli de boeuf Yaourt velouté Tarte normande	Piémontaise Egrené au pois jaune à la tomate Penne Fromage rond Crème dessert à la vanille	Cœur de Palmier Choucroute de porc ou de volaille Livrot  Orange	Radis beurre Escalope de poulet au jus Purée de potiron Fourme d'ambert  Chou vanille
	Potage Minestrone Pizza 3 fromages Fromage blanc	Potage au potiron Pâté de lapin ou de volaille Compote poire	Potage d'antan Sardines à la tomate Ananas	Potage aux champignons Cervelas de porc ou ballotine de volaille Liégeois pomme/mangue	Potage à la tomate Surimi mayonnaise Fromage blanc et sucre	Potage Verdi Noix au poivre ou saucisson de volaille Yaourt aux fruits	Potage de légumes Andouille ou mousse de canard Semoule au lait

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Viande de type race à viande

Fruit de saison: clémentine, kiwi, poire...

 Pêche durable

 Appellation d'origine

 Plat préparé par nos chefs

BON APPETIT!

Menu validé en commission le 29 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 des saisons