



| 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 légume</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>Coquille</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>Chèvre</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>Pomme au four</p> | <p>Repas végétarien</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Raviolis de légumes</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>Crème de gruyère</p> <p>Crème dessert praliné</p> | <p>Menu festif</p> <p>Carotte rapée maïs betterave</p> <p>Aiguillette poulet sauce crème</p> <p>Pomme dauphine</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau chocolat</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 confiture 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 APPETIT

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.

Menu

MENUS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

janv-25

Sidoresto
La passion du goût et du partage

| Dates | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|--|---|---|
| Du 30 décembre au 5 janvier 2025 Vacances |  Repas végétarien Choux blanc Dhal de lentille Semoule Yaourt nature et sucre Pomme |  Salade de pomme de terre  Emincé de dinde sauce champignons Purée de brocolis *Cantal *Orange |  |  *Carottes râpées Pavé de merlu aux petits légumes Quinoa *St paulin Mousse au chocolat |  Thon maïs Estouffade de bœuf Haricot plat *Camembert Banane |
| Goûter | Pain et confiture Yaourt nature et sucre | Brioche Compote pomme/cassis | | Madeleine Fruit de saison | Pain et beurre Yaourt à boire vanille |
| Du 6 au 12 janvier 2025 |  Repas végétarien  Endive Omelette Petits pois *Comté ou *St Nectaire Galette des rois |  Pomelo Jambon de volaille Pomme de terre sauté *Crème de gruyère Compote pomme ananas ou compote pomme poire |  Repas végétarien  *Salade & crouton Chili aux légumes Riz Fromage blanc nature et miel Fruit de saison |  Betterave Filet de hoki sauce Dugléré Pâtes Port Salut Banane |  Taboulé Emincé de bœuf au jus Haricots verts *Chaource ou *Munster Pomme au four ou Compote |
| Goûter | Pain et chocolat Compote de pomme/poire | Yaourt nature et sucre Fruit de saison | Pain et pâte à tartiner Cocktail de fruits | Brioche Fruit de saison | Pain et confiture Petit suisse nature et sucre |
| Du 13 au 19 janvier 2025 |  Repas végétarien  Betterave Tartiflette de légumes Livarot ou gouda île flotante |  *Carottes râpées Rougail saucisse de toulouse ou saucisse de volaille Riz Fromage blanc Fruit de saison |  Chou blanc Emincé de boeuf Purée de carotte Petit suisse aromatisé Fruit de saison |  *Salade verte filet de colin sauce basilic boulghour *Fromage rond cire Compote pomme/banane |  Repas végétarien  Œuf dur mayonnaise Cassoulet de légumes *Fromage fondu Orange sanguine? ou Pomme |
| Goûter | Pain et confiture fruit de saison | Barre de céréales aux pommes Compote | Pain et miel Yaourt | Galette bretonne Cocktail de fruits | Pain et beurre Fromage blanc et sucre |
| Du 20 au 26 janvier 2025 |  Salade de pommes de terre  Emincé de bœuf à la tomate Purée de celeri Comté ou tomme noire Ananas ou Fruit de saison |  Repas végétarien Loesiaw ou céleri rémoulade  Bolognaise de pois jaune & emmental Coquille *Camembert Flan vanille nappé de caramel |  Cœurs de palmier & maïs Pépites de Hoki Epinard à la crème Crème de gruyère Banane |  Repas végétarien  *Endives Curry de carottes Pomme de terre *Saint nectaire ou *mimolette Gâteau aux pommes du Sidoresto |  *Salade & Fenouil Cordon Bleu Coquille *Fromage blanc nature Liégeois chocolat |
| Goûter | Petit beurre Compote pomme | Pain et pâte à tartiner Fruit de saison | Pain d'épice et beurre Fruit de saison | Barre de céréales au chocolat Fruit de saison | Pain et confiture Compote pomme/poire |

Fruit de saison : Poire, Mandarine, Clémentine

BON APPETIT

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

 Viande de type race à viande

 Repas végétarien

 Pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Plat principal préparé par nos chefs

* Aide UE à destination des écoles (SIQO)
Fruit de saison : Poire, Clémentine, Kiwi

Menu validé en commission des menus le 21 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.

Newsletter & Menu =>





FEVRIER 2025

| Dates | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------------------------------|--|---|---|--|--|
| Du 27 janv au 2 février 2025 | <p>*Chou blanc & dès de fromage Tajine de boeuf Semoule aux raisins *Yaourt nature Compote pomme fraise ou compote pêche</p> | <p>Repas végétarien *Salade verte Dhal de lentille Pomme de terre *Comté ou *Cantal Cocktail de fruits au sirop</p> | <p>Taboulé Poisson meunière Petit pois St nectaire Orange</p> | <p>Repas asiatique Nem de poulet Sauté de poulet aux oignons Riz petit pois carotte Petit suisse aromatisé Gâteau à l'ananas du Sidoresto</p> | <p>Repas végétarien Betterave vinaigrette Blé aux légumes couscous *Fromage blanc *Orange</p> |
| Goûter | Pain et confiture Fruit de saison | Petit beurre Compote pomme banane | Pain et miel Petit suisse aromatisé | Pain et pâte à tartiner Poire au sirop | Pain d'épice Fruit de saison |
| Du 3 février au 9 février 2025 | <p>*Endive aux pommes Bœuf bourguignon Coquille Brie ou Chaource Compote de poire ou pomme ananas</p> | <p>Repas végétarien Céleri rémoulade Tartiflette de légumes Gouda ou edam Liégeois chocolat</p> | <p>Potage au potiron Aiguillettes de poulet à l'andalouse Brocolis Fromage à tartiner Pomme</p> | <p>Repas végétarien Menu de la Chandeleur de Gentilly création en cours *Carotte rapée Galette œuf emmental *Yaourt nature Crêpe au lait fermier sucré</p> | <p>*Salade Filet de colin sauce crème Boullgour *Gouda Flan vanille</p> |
| Goûter | Madeleine Fruit de saison | Pain et beurre Fruit de saison | Brioche & barre chocolat Compote abricot | Palmiers Yaourt à boire vanille | Pain et fromage rond Compote de pomme |
| Du 10 au 16 février 2025 | <p>Macédoine mayonnaise Bolognaise de boeuf à la tomate Purée *Crème de gruyère Fruit de saison</p> | <p>Repas végétarien *Salade & noix Curry de carotte Mélange de céréales * Saint Paulin Fruit de saison</p> | <p>Potage tomate/vermicelle Emincé de dinde au jus Gratin de chou-fleur Mimolette Ananas au sirop</p> | <p>Repas végétarien *Endive Pâte semi complète à la tomate et aux légumes *Fromage fouetté Flan pâtissier</p> | <p>Maïs & Haricot rouge Filet de merlu sauce beurre/citron Carotte Yaourt mixé de fruits *Orange</p> |
| Goûter | Pain et miel Orange | Barre de céréales fruits rouges Compote pomme | Crepe chocolat Banane | Moelleux chocolat Pomme | Pain et pâte à tartiner Fromage blanc nature et sucre |
| Du 17 au 23 février 2025 Vacances | <p>*Carotte râpées Poulet yassa Pomme campagnarde Chèvre Pomme au four du Sidoresto</p> | <p>Repas végétarien Betterave Râgout de pomme de terre et fèves Tomme noire *Pomme</p> | <p>Potage Crécy (carotte) Sauté de bœuf sauce provençale Mélange de légumes Crème de gruyère Orange</p> | <p>*Chou rouge Filet de colin à l'armoricaine Gratin de salsifis & pomme de terre *Petit suisse nature Pâtisserie</p> | <p>Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Riz aux poivrons et petits pois *Camembert Fruit de saison</p> |
| Goûter | Galette Fruit de saison | Pain et beurre Compote | Biscuit Yaourt nature et sucre | Pain et confiture Pomme | Fromage blanc et sucre Fruit de saison |
| Du 24 fev au 2 mars 2025 Vacances | <p>Taboulé Emincé de veau marenge Brocolis Petit suisse aromatisé *Fruit de saison</p> | <p>*Radis Cordon bleu Fusilli *Gouda Compote pomme ou compote pomme poire</p> | <p>Salade de pomme de terre Emincé de bœuf au thym Poêlée forestière Petit suisse nature Ananas</p> | <p>*Chou blanc Maquereau sauce citron Boullgour *Yaourt velouté nature Tarte normande</p> | <p>Repas végétarien *Salade verte Egrené au pois jaune à la tomate Semoule Fromage rond Crème dessert à la vanille</p> |
| Goûter | Pain et beurre Fromage blanc et sucre | Barre de céréales chocolat Fruit | Biscuit Fruit au sirop | Palmier Orange | Pain et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre |

* Aide de l'UE à destination des écoles

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

Produit issu de l'agriculture biologique.

Viande de type race à viande

Repas végétarien sans poisson ni viande

Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Plat préparé par nos chefs

BON APPETIT

Menu validé en commission le 21 novembre



Newsletter

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



mars-25

| Dates | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------|--|--|--|---|--|
| Du 3 au 9 mars 2025 | <p>Betterave Pizza 3 fromage raclette Salade *Yaourt nature Compote pomme/fraise</p> | <i>Repas végétarien</i> <p>Salade de haricot vert Omelette Pomme de terre sautée *Cantal ou *Saint Nectaire Beignet framboise</p> | <p>Potage Dubarry Poisson meunière Haricot plat Camembert Banane</p> | <p>*Endive Bolognaise de boeuf Macaroni Chèvre ou Brie Compote pomme ananas</p> | <i>Repas végétarien</i> <p>Haricot Rouge & Maïs ou salade de lentilles Gratin de pomme de terre Ratatouille *Fromage blanc *Pomme</p> |
| Goûter | Crêpe au sucre Orange | Pain et confiture Petit suisse aromatisé | Quatre-quart Fruit de saison | Pain et chocolat Yaourt nature et sucre | Pain et miel Compote pomme ananas |
| Du 10 au 16 mars 2025 | <p>Céleri rémoulade ou coleslaw Emincé de boeuf au paprika Purée de brocolis *Comté ou *Cantal Mousse au chocolat</p> | <i>Repas végétarien</i> <p>Betterave Pois chiche à la tomate Mélange de céréales Fromage frais ou Port Salut *Orange</p> | <p>Potage flamand (ch. Bruxelles) Blanquette de poulet carotte Yaourt nature et sucre Pomme</p> | <p>Menu des enfants du CLM Casanova à Vitry création en cours</p> | <i>Repas végétarien</i> <p>Salade de riz Œuf dur florentine (épinard) *Camembert *Banane</p> |
| Goûter | Pain et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre | Barre de céréales aux fruits rouges Fruit de saison | Pain et crème de gruyère Compote pomme fraise | Petit beurre & barre chocolat Orange sanguine ? | Pain et beurre Fromage blanc nature et sucre |
| Du 17 au 23 mars 2025 | <i>Repas végétarien</i> <p>*Pomelos Basquaise de haricots Polenta *Saint nectaire ou *Cantal Tarte aux pommes</p> | <p>Cœur de palmier maïs Emincé de porc ou de dinde à l'ananas Riz *Mimolette *Orange</p> | <p>Salade Rôti de boeuf Blette persillée Tomme noire Compote pomme</p> | <p>*Concombre Brandade de poisson *Petit suisse aromatisé Semoule au lait du Sidoresto</p> | <i>Repas végétarien</i> <p>Salade haricot vert Farfalle sauce au fromage, champignon et petit pois *Coulommiers Fruit de saison ou Banane</p> |
| Goûter | Pain et confiture Cocktail de fruits au sirop | Moelleux au citron Pomme | Pain et miel Banane | Palmier Yaourt à boire à la vanille | Pain et tablette chocolat Fruit de saison |
| Du 24 au 30 mars 2025 | <p>Salade de riz ou de pomme de terre Sauté de boeuf à la provençale Carotte *Yaourt nature Fruit de saison</p> | <i>Repas végétarien</i> <p>Radis Tajine de pomme de terre et pois chiche Edam ou crème de gruyère Compote pomme/banane</p> | <p>Carotte rapées Emince de dinde au jus Gratin de chou fleur Camembert Fruit de saison</p> | <p><i>Potage Poireaux</i> <i>Jambon de porc ou de dinde</i> Salade verte ou pdt ? *Edam Banane</p> | <i>Repas végétarien</i> <p>Betterave Omelette Purée lingot Petit suisse aromatisé *Pomme</p> |
| Goûter | Pain et crème de gruyère Fruit au sirop | Palet Breton Yaourt nature | Pain et barre de chocolat Orange | Boudoir Compote pomme framboise | Pain et beurre Fruit de saison |

Produit issu de l'agriculture biologique
Quotidiennement, le pain est issu de l'agriculture biologique

Viande de type race à viande

Repas végétarien sans poisson ni viande

Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Plat préparé par nos chefs

Fruit de saison: kiwi, poire

* Aide de l'UE à destination des écoles

Bon appétit

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 validé en commission le 21 novembre

**Newsletter
& Menu**

