

# 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 de julienne sauce coco curry Riz sauvage Reblochon Bûche pâtisseries chocolat	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	<b>Carottes râpées</b> Rougail saucisse de toulouse ou volaille Riz Camembert Cocktail de fruits	<b>Chou blanc</b> 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 <b>Œuf dur mayonnaise</b> 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	<b>Salade de pomme de terre</b> Emincé de bœuf à la tomate <b>Ratatouille</b> Comté  Ananas 	<i>Menu Repas galette</i> <i>Asperge</i> <i>Saumon sauce citron</i> <i>Purée aux herbes</i> <i>Coulommiers</i> <i>Galette &amp; Clémentine</i> 	Cœur de plamier & maïs Œufs durs florentine Roquefort  <b>Banane</b>	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> <b>Fromage blanc nature</b> <b>et sucre</b> <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.**

*Les recettes et allergènes sont disponibles sur notre site internet (cf QR code) 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*









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 sauce basquaise 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 (cf QR Code) 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





# Menu




MENUS RETRAITES


mars-25


**Sidoresto**  
La passion du goût et du partage

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 3 au 9 mars 2025	Mâche Hachis parmentier Pont Evêque Pomme cuite	Mesclun aux noix Filet de maquereau sauce oseille Pomme sautée Chaource Beignet framboise	Noix au poivre ou Rilette poulet Poisson meunière Haricot plat Camembert <b>Banane</b>	Carottes râpées émincé de porc ou émincé de dinde sauce forestière Purée de céleri Chèvre Crumble pomme fruit rouges	Salade de lentille Côte de porc au jus ou Escalope de dinde Ratatouille <b>Fromage blanc</b> <b>Pomme</b>	Coleslaw Sauté de lapin sauce banquière Polenta Munster Eclair au café	Salade haricot vert Andouillette ou chipolata Pomme de terre rissolée Yaourt sucré Fruit de saison
	Potage d'hiver Pâté de campagne ou mousse de canard Fruit de saison	Potage provençal Museau vinaigrette ou jambon de dinde Liégeois chocolat	Potage Dubarry Maquereaux au vin blanc Yaourt aux fruits	Potage à l'oseille Salami ou balotine de volaille Fruit de saison	Potage Saint Germain Crêpe aux champignons Mousse aux marrons	Potage aux poireaux et pommes de terre Mortadelle ou mousse de canard Orange	Potage de légumes Pâté de tête ou ballotine de volaille Compote pruneau
Du 10 au 16 mars 2025	Céleri remoulade Emincé de bœuf au paprika Purée brocoli Comté <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Betterave</b> Saucisse de montbelliard ou de volaille Pois chiche à la tomate Cantal <b>Orange</b>	Crêpe au fromage Blanquette de poulet Purée patate douce <b>Yaourt nature et sucre</b> <b>Pomme</b>	Andouille Poisson meunière Pomme campagnarde Fromage Gelifie vanille	Salade de riz Rognons sauce madère Epinard <b>Camembert</b> <b>Banane</b>	Cœur de palmier maïs Rôti de porc jus ou rôti de dinde Purée de pois cassés Roquefort Fruit de saison	Salade Paëlla au poulet Fromage blanc nature et sucre Tarte coco
	Potage d'automne Saucisson sec ou de volaille Fromage blanc creme marron	Potage tomate/vermicelles Pâté de campagne ou Mousse de canard Fruit de saison	Potage Flamand Rilette de thon Crème dessert au café	Potage Verdi Œufs durs mayonnaise Orange sanguine?	Potage Dubarry Roulade de porc aux olives ou ballotine de volaille Compote abricot	Potage d'endives Bacon de porc ou jambon de dinde Yaourt aux fruits	Potage de légumes Rilette de dinde Crème dessert praliné


Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 17 au 23 mars 2025	Artichaut Poulet sauce basquaise Polenta Cantal Tarte aux pommes 	Coleslaw Emincé de porc ou dinde à l'ananas Riz Mimolette Orange	Salade  Rôti de bœuf Blette Cantal Beignet chocolat	Salade de haricot vert Brandade de poisson Coulommiers Fruit de saison	Noix au poivre ou bacon de dinde Ragout de poulet Farfalle aux légumes Rouy Pomme	Tabloulé Escalope de veau aux champignons Salsifis Fromage Ananas	Poireaux vinaigrette Coq au vin Pomme de terre & carotte Fourme d'ambert  Tarte citron
	Potage Esaü Thon mayonnaise Cocktail de fruits au sirop	Potage Crécy Cervelas de porc ou ballotine de volaille Liégeois café	Potage du soleil Quiche de volaille Banane	Potage de légumes Saucisson à l'ail ou de volaille Semoule au lait du Sidoresto	Potage parmentier Sardines à l'huile Flan caramel	Potage primeur Pâté de foie ou mousse de canard Fromage blanc de campagne et confiture	Potage de légumes Salami ou ballotine de volaille Cocktail de fruits
Du 24 au 30 mars 2025	Salade de pomme de terre Sauté de bœuf à la provençale Carottes Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	Betterave Steak de thon Tajine de pois chiche Emmental Eclair au chocolat	Carottes râpées Emincé de dinde au jus Risotto Camembert Paris Brest	Salade de haricot vert Omelette Brocolis Gouda Banane	Salade de lentille Pavé de merlu à la portugaise Purée lingot Fromage blanc nature et sucre Pomme au four	Betterave Tripes à la mode de Caen Pomme de terre Bleu Flan pâtissier	Rosette beurre ou Bacon de volaille Agneau au jus Fondue de poireaux Yaourt aux fruits Pomme
	Potage mexicain Noix au poivre ou saucisson de volaille Fruit au sirop	Potage carotte coco Maquereaux à la moutarde Semoule au lait	Potage aux champignons Pâté ou mousse de canard Orange	Potage poireaux Roulade de porc aux olives ou ballotine de volaille Compote pomme framboise	Potage florentin Œuf dur mayonnaise Fruit de saison	Velouté du contentin Rillettes de volaille Liégeois café	Potage aux légumes Salami ou saucisson de volaille Compote pomme poire


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

 Viande de type race à viande

 Viande française

 Pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Tous les potages sont réalisés par nos chefs



**Bon appétit**

**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 (cf QR Code) 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