

# 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 Fruit de saison	Brioche Compote pomme/abricot		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	Palmier 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 Boullgour *Fromage rond cire Compote pomme/banane ou compote pomme/fraise	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 Cordon Bleu Petits pois *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)

**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 =>



Allergènes & recettes =>





FEVRIER 2025

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 27 janv au 2 février 2025	<p>*Chou blanc &amp; 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 et champignon Sauté de poulet aux oignons Riz petit pois carotte Yaourt 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 sauce basquaise 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 *Chèvre 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 &amp; 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 &amp; 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 &amp; 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 marengo 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

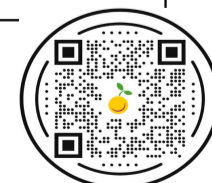
Pêche durable

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><b>Betterave</b> Pizza 3 fromage raclette Salade *Yaourt nature Compote pomme/fraise</p>	<p><i>Repas végétarien</i> <b>Salade de haricot vert</b> Omelette Pomme de terre sautée *Cantal ou *Saint Nectaire Beignet framboise</p>	<p>Potage Dubarry Poisson meunière Haricot plat Camembert <b>Banane</b></p>	<p>*<b>Endive</b> Bolognaise de boeuf Macaroni Chèvre ou Brie Compote pomme ananas</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Haricot Rouge &amp; Maïs ou salade de lentilles Gratin de pomme de terre Ratatouille *<b>Fromage blanc</b> *<b>Pomme</b></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 Poire au sirop
Du 10 au 16 mars 2025	<p>Céleri rémoulade ou coleslaw Emincé de boeuf au paprika Purée de brocolis *Comté ou *Cantal <b>Mousse au chocolat</b></p>	<p><i>Repas végétarien</i> <b>Betterave</b> Pois chiche à la tomate <b>Mélange de céréales</b> Fromage frais ou Port Salut *<b>Orange</b></p>	<p>Potage flamand (ch. Bruxelles) Blanquette de poulet carotte <b>Yaourt nature et sucre</b> <b>Pomme</b></p>	<p>Menu des enfants du CLM Casanova à Vitry  Carotte rapées Saucisse volaille Purée de chou fleur Mimolette Tarte au chocolat</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Salade de riz Œuf dur florentine (épinard) *<b>Camembert</b> *<b>Banane</b></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 poire	Petit beurre & barre chocolat Orange sanguine	Pain et beurre Fromage blanc nature et sucre
Du 17 au 23 mars 2025	<p><i>Repas végétarien</i> *<b>Pomelos</b> Basquaise de haricots Blé *Saint nectaire ou *Cantal *<b>Orange</b></p>	<p>Cœur de palmier maïs Emincé de porc ou de dinde à l'ananas Riz *<b>Mimolette</b> Tarte aux pommes</p>	<p><b>Salade</b> Rôti de boeuf Blette persillée Tomme noire <b>Compote pomme</b></p>	<p>*<b>Concombre</b> Brandade de poisson *<b>Petit suisse</b> Semoule au lait du Sidoresto</p>	<p><i>Repas végétarien</i> <b>Salade haricot vert</b> Farfalle sauce au fromage, champignon et petit pois *<b>Coulommiers</b> 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 Compote pomme pruneau
Du 24 au 30 mars 2025	<p>Salade de riz ou de pomme de terre Sauté de boeuf à la provençale Carotte *<b>Yaourt nature</b> Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien</i> <b>Radis</b> Tajine de pomme de terre et pois chiche Edam ou Emmental <b>Compote pomme/banane</b></p>	<p><b>Carotte rapées</b> Emincé de dinde au jus Gratin de chou fleur <b>Camembert</b> <b>Fruit de saison</b></p>	<p>Potage Poireaux Jambon de porc ou de dinde <b>Salade verte ou pdt ?</b> *<b>Gouda</b> <b>Banane</b></p>	<p><i>Repas végétarien</i> Betterave Omelette Purée lingot <b>Petit suisse aromatisé</b> *<b>Pomme</b></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

Menu validé en commission 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 =>



Allergènes

