


Menu


MENUS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

Sidoresto
La passion du goût et du partage

mars-23


Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 27 fev au 5 mars 2023 Vacances	<p>Maïs Emincé de veau marengo Pommes de terre sautées Camembert Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Taboulé Omelette au fromage Brocolis à la béchamel Cantal Fruit de saison</p>	<p>Salade de pomme de terre Escalope viennoise Poêlée forestière Fromage Ananas</p>	<p>Potage aux champignons Paupiette de saumon à l'aneth Blé à la tomate Yaourt velouté aux fruits Tarte normande</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Salade verte Egrené au pois jaune à la tomate Pâte Fromage rond Crème dessert à la vanille</p>
Goûter	Pain et beurre Fromage blanc et sucre	Barre de céréales chocolat Compote à l'abricot	Biscuit Fruit au sirop	Palmier Orange	Pain et beurre Fromage blanc et sucre
Du 6 au 12 mars 2023	<p><i>Repas végétarien</i> Mâche Pizza au fromage raclette Petit suisse aromatisé Compote pomme</p>	CANTINE NON ASSUREE			
Goûter	Crêpe au sucre Fruit de saison				
Du 13 au 19 mars 2023	<p><i>Repas végétarien</i> Pomelo Pomme de terre au fromage Carotte Gouda Compote</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Betterave émincé de bœuf au paprika Duo de carotte Cantal ou Port Salut Orange</p>	<p>Salade de p.chiche soja poivron Raviolis de légumes Yaourt nature et sucre Pomme</p>	<p><i>Menu printemps</i> Salade de maïs carotte radis Poisson meunière Purée patate douce céleri Fromage blanc Banane</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Œuf dur mayonnaise Risotto de petits pois Camembert Fruit de saison ou banane</p>
Goûter	Barre de céréales aux fruits rouges Yaourt nature et sucre	Pain et pâte à tartiner Fruit de saison	Pain et crème de gruyère Compote pomme/banane	Petit beurre & barre chocolat Orange sanguine	Pain et beurre Fromage blanc nature et sucre
Du 20 au 26 mars 2023	<p><i>Repas végétarien</i> Taboulé ou salade de pâtes Emincé de dinde à l'ananas Haricots beurre Emmental Orange</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Pomelos Basquaise de haricots Riz Saint nectaire ou Tomme noire Compote pomme</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Salade Boulettes de bœuf au jus Poêlée méridionale Cantal Beignet chocolat</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Macédoine mayonnaise ou poireaux Brandade de poisson Camembert Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Salade haricot vert Macaroni sauce au fromage, champignon et petit pois Petit suisse aromatisé Pomme</p>
Goûter	Moelleux au citron Cocktail de fruits au sirop	Pain et confiture Pomme	Pain et miel Banane	Palmier Yaourt à boire à la vanille	Pain et tablette chocolat 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

 Changement de menu

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 10 janvier

**Info
& Menu**

