

# Menu



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

Menu retraités

MAI 2023

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 1 au 7 mai 2023	Avocat Omelette Poêlée villageoise Yaourt aux fruits Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Bœuf en daube Coquille St nectaire Fruit de saison	Salade verte Poisson meunière Pomme de terre fondante Camembert Pêche au sirop	Celeri remoulade Emincé de dinde au jus Fondue de poireau Comté Tarte au chocolat	Salade de pâtes Filet de hoki sauce ciboulette Poêlée meridionale Fromage à tartiner Fruit au sirop	Poireaux vinaigrette Poulet rôti Pomme campagnarde Yaourt brassé aux fruits Mousse café	Pomelo Colombo de dinde Riz Fromage blanc Liégeois pomme/mangue
	Potage poireaux/pommes de terre Mousse de canard Fruit au sirop	Crécy Tartinable de thon Gélifié caramel	Potage Dubarry Roulade de porc ou ballotine de volaille Fruit	Potage Minestrone Rosette ou Saucisson de volaille Mousse aux marrons	Potage Printanier Œuf dur mayonnaise Fruit	Potage automne Andouille ou mousse de volaille Compote	Potage de légumes Rillettes de volaille Crème dessert caramel
Du 8 au 14 mai 2023	Betterave Escalope de veau Haricots plats Flageolet Orange	Tomate Sauté d'agneau à l'orientale Tajine de pomme de terre St nectaire Compote	Radis Emincé de dinde à la normande Pomme rissolée Yaourt nature et sucre Tarte poire bourdaloue	Salade Emincé de bœuf façon Gardiane Purée de céleri Yaourt velouté fruits Mousse café	Salade de lentille Œufs durs à la florentine Gouda Crème dessert au chocolat	Macedoine mayonnaise Aiguillette de poulet sauce champignons Macaroni Fromage Millefeuille	Haricot vert Tripe à la mode de caen Pomme de terre Rouy Pêche au sirop
	Potage provençal Mousse de canard Fromage blanc de campagne	Potage Saint Germain Tartinable de thon Fruit au sirop	Potage tomate/vermicelles Surimi mayonnaise Compote	Potage parmentier Saucisson de volaille Banane	Potage à l'oseille Roulade volaille Fruit	Potage flamand Jambon de Paris ou de dinde Compote	Potage de légumes Rillettes de poulet Gélifié chocolat
Du 15 au 21 mai 2023	Maïs et haricot rouge Emincé de bœuf aux oignons Ratatouille Yaourt aromatisé Fruit de saison	Concombre Blanquette de dinde Riz Yaourt nature et sucre Flan pâtissier	Salade Sauté d'agneau au jus Lentille Cantal Pomme cuite	Tarte au thon Pavé de merlu sauce hollandaise Torsade Fromage de chèvre à tartiner Cocktail de fruits	Betterave Emincé de bœuf façon kefta Tajine de légumes Comté Liégeois café	Pomelo et sucre Emincé de dinde sauce tomate Riz Bleu Banane	Tomate Assiette individuelle St nectaire Liégeois pomme mangue
	Potage aux champignons Pâté de lapin ou mousse de canard Compote	Potage du soleil Terrine de la mer Fruit	Crème de courgettes Pizza au fromage Fruit	Potage légumes Pâté de foie Faisselle et confiture	Potage d'endives Mousse de canard Yaourt nature et sucre	Potage Dubarry Tartinable thon Fromage blanc et crème de marrons	Potage indiv Mousse de canard Mousse café
Du 22 au 28 mai 2023	Avocat Poulet sauté à la crème Pomme de terre Tomme grise Cocktail de fruit	Salade de pomme de terre Aiguillette de poulet à la tomate Fromage à tartiner Liégeois chocolat	Taboulé Filet de merlu sauce hollandaise Gratin de choux fleurs Coulommiers Fruit	Carotte rapées vinaigrette Poulet rôti Pomme de terre Yaourt velouté fruits Compote	Betterave Côte de veau aux oignons Ratatouille Faisselle Semoule au lait	Radis et beurre Saucisse de Strasbourg ou Knacki de volaille Chou de bruxelles Fromage frais Riz au lait	Piémontaise Saumon sœ aneth Purée de chou-fleur Fourme d'Ambert Pomme
	Potage Crécy Tartinable de poisson Crème dessert au caramel	Potage Minestrone Pizza aux légumes Fruit	Potage de légumes Noix au poivre ou saucisson de volaille Compote pomme/poire	Potage poireaux/pommes de terre Sardines à l'huile Pruneau au sirop	Potage mexicain Mousse de canard Pomme	Potage tomate Rosette ou mousse de canard Kiwi	Potage de légumes Mortadelle ou mousse de canard ind Cocktail de fruit
Du 29 mai au 4 juin 2023	Betterave Sauté de dinde à l'ananas Purée de céleri Fromage ail et fines herbes Fruit	Tomate Chili con carne Cantal Pomme	Concombre & féta Sauté de bœuf à la provençale Duo de carotte Yaourt nature et sucre Gaufre	Betterave Andouillette ou jambon de dinde Frites + moutarde Port Salut Pastèque	Melon Filet de colin sauce dieppoise Beignets d'épinard St nectaire Compote	Rillettes de volaille Couscous boulettes/merguez Fromage Salambo	Champignon à la grecque Rognon sauce madère Pâte Tomme blanche Fruit au sirop
	Potage Verdi Quiche de volaille Crème dessert au praliné	Potage d'antan Tête roulée ou ballotine de volaille Liégeois vanille	Potage provençal Mortadelle ou jambon de dinde Banane	Potage Saint Germain Crêpe au fromage Gélifié vanille	Crème de courgette Saucisson de volaille Fruit	Potage primeur Quiche de volaille Fruit	Potage de légumes Salami ou mousse de canard Yaourt aux fruits

Produit issu de l'agriculture biologique  
Au quotidien, le pain provient de l'agriculture biologique

Viande de type race à viande

Pêche durable

Viande française

Appellation d'origine protégée

Plat préparé par nos chefs

Fruit de saison: kiwi, poire...

## BON APPETIT

**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*

Le menu est élaboré au maximum en fonction des saisons



Actu & Menu