

Menu



Sidoresto
La passion du goût et du partage

MENUS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

AVRIL 2024

lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024
FERIE	<i>Repas végétarien</i> Betterave Raviolis de légumes * Edam * Fruit de saison	Salade nicoise Emince de dinde Duo de courgette Camembert Compote pomme/banane	* Radis beurre Filet de colin sauce bavaroise Pomme de terre Fromage blanc nature Cocktail de fruits au sirop	<i>Repas végétarien</i> * Carotte rapée Basquaise de haricot Fondue poireaux Petit suisse aromatisé Pomme
	Palet breton Yaourt nature	Pain et barre de chocolat Orange	Boudoir Compote pomme framboise	Pain et miel Fruit de saison
lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024
<i>Repas végétarien</i> Salade de blé Omelette Gratin de brocolis * Yaourt nature et sucre Pomme	* Salade Verte Bœuf bourguignon Torsade Saint Paulin Riz au lait	<i>Repas végétarien</i> Betterave Dhal de lentille Riz Fromage blanc Fruit de saison	Salade de pâtes armoricaine Filet de colin au court-bouillon Carottes Tomme blanche Banane	Menu des enfants du CLP Montesquieu Salade mozzarella Poulet rôti Pomme campagnarde Crème de gruyère Mousse au chocolat
Pain et beurre Fruit de saison	Petit beurre Compote pomme pêche	Pain au chocolat Yaourt à boire vanille	Madeleine Pomme	Pain et confiture Fruit de saison
lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024
Salade maïs Escalope de dinde à la crème Blé aux petits légumes Camembert Fruit de saison	* Chou blanc Couscous merguez * Saint nectaire * Compote pomme abricot	Salade verte Pizza 3 fromages * Yaourt nature et sucre Abricot au sirop	* Radis et beurre Emince de boeuf au thym Printanière de légumes * Emmental Gâteau aux pommes du Sidoresto	<i>Repas végétarien</i> * Potage de lentilles Ratatouille Riz semi-complet * Fromage blanc Pomme
Pain et barre au chocolat Compote pomme/framboise	Moelleux citron Fruit	Pain et confiture Banane	Sablé Poire	Pain et miel Petit suisse nature et sucre
lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024
<i>Repas végétarien</i> * Betteraves Raviolis de légumes * Cantal * Tome * Poire	Pomelo Colombo de porc ou de dinde Riz * Yaourt nature Compote	Salade de pomme de terre Emincé de bœuf à la provençale Courgette Saint nectaire Fruit de saison	Repas végétarien * Macedoine mayonnaise Egrené au pois jaune à la tomate Pâte semi complète * Chaource * Livarot Compote	* Salade verte Filet de colin aux petits légumes Haricots beurre Petit suisse Gâteau chocolat
Pain et beurre Compote pomme/framboise	Madeleine marbrée Pomme	Brioche Yaourt nature et sucre	Pain et chocolat Banane	Palmier Compote de pomme
lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
* Radis et beurre Sauté de Bœuf Pommes de terres campagnarde * Yaourt brassé aux fruits Compote	<i>Repas végétarien</i> * Concombre bulgare Lentille à la libanaise Riz * Comté Flan pâtissier	FERIE	* Carottes râpées Poisson meunière Mélange de légumes * Gouda Dessert lacté à la vanille	<i>Repas végétarien</i> Œuf mayonnaise Gratin de choux-fleurs Mélange de céréales * Yaourt nature * Fruit de saison
Pain et beurre Poire	Barre de céréales au chocolat Fromage blanc		Biscuit Pomme	Pain et pâte à tartiner Fruit au sirop

LE SIDORESTO VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT

Fruit de saison: kiwi, poire

L'origine des viandes est disponible sur notre site internet

Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Plats préparés par nos chefs

Pain bio servi à chaque repas

Produit issu de l'agriculture biologique

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Viande de type race à viande

Menu validé en commission le 11 mars



Site du Sidoresto
Menu et Actualité

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



Sidoresto
La passion du goût et du partage

MENUS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

MAI 2024

lundi 6 mai 2024	mardi 7 mai 2024	mercredi 8 mai 2024	jeudi 9 mai 2024	vendredi 10 mai 2024
 *Radis beurre Bœuf en daube Coquillettes * Saint nectaire * Banane	 * Salade verte Cordon bleu Pomme de terre fondante * Gouda Pêches au sirop	FERIE	FERIE	FERIE
Petit Beurre Petit suisse nature et sucre	Barre de céréales à la pomme Fruit de saison			
lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Repas végétarien Pomelo Raviolis de légumes * Comté * Fruit de saison	 * Salade Verte Pizza au thon * Edam Abricot au sirop ou compote	 * Tomate Emincé de dinde à la normande Poêlée campagnarde Camembert Tarte poire Bourdaloue	 * Carotte râpées vinaigrette Emincé de bœuf façon Gardiane Purée de céleri Petit suisse aromatisé ou yaourt velouté fruits * Banane	Repas végétarien * Salade verte Chili aux légumes Riz * Chèvre Fruit de saison
Briochette Fromage blanc nature	Gaufrette à la vanille Pomme	Pain et chocolat Yaourt nature et sucre	Pain et miel Fruit au sirop	Madeleine Fruit de saison
lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
FERIE	Repas végétarien * Salade Verte Macaroni sauce au fromage, champignon * Cantal * Mimolette Crème dessert Vanille	 Pomelo et sucre Poulet rôti Brocolis St Nectaire Riz au lait	 Betterave Filet de poisson sauce crème et riz * Yaourt brassé aux fruits Orange	 * Radis et beurre Emincé de bœuf aux oignons Gratin de courgette * Yaourt nature Fruit de saison
	Viennoiserie Compote pomme poire	Fromage blanc nature et sucre Yaourt nature	Pain et confiture Petit suisse aromatisé	Pain et tablette de chocolat Fruit au sirop
lundi 27 mai 2024	mardi 28 mai 2024	mercredi 29 mai 2024	jeudi 30 mai 2024	vendredi 31 mai 2024
 * Carotte Sauté de dinde à la crème Pomme de terre * Comté Cocktail Fruits ou Abricot au sirop	 Repas végétarien * Concombre Dhal de pois chiche Riz * Yaourt nature Croisillon pomme	 Soupe poireaux/pomme de terre Filet de merlu sauce hollandaise Gratin de chou-fleur Fromage frais Banane	 * Tomate Emincé de bœuf façon kefta Tajine de légumes * Tome ou Cantal Cocktail de fruits	Repas végétarien Pastèque ou Melon Couscous de légumes * Fromage rond Fruit de saison
Pain et confiture Compote pomme	Palet breton Fruit de saison	Pain et beurre Yaourt à boire	Palmier Pomme	Pain et confiture Yaourt nature et sucre

LE SIDORESTO VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT

* Fruit de saison: kiwi, poire

L'origine des viandes est disponible sur notre site internet

Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Plats préparés par nos chefs

Pain bio servi à chaque repas

Produit issu de l'agriculture biologique

Au quotidien, le pain provient de l'agriculture biologique
* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Viande de type race à viande

Menu validé en commission le 11 mars



Site du Sidoresto
Menu et Actualité

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



Sidoresto
La passion du goût et du partage

MENUS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

JUIN 2024

lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
Haricot vert Sauté de dinde sauce forestière Boulgour * Emmental * Fruit de saison	Salade de pomme de terre Sauté de bœuf à la provençale Duo de carotte *Yaourt nature et sucre * Pomme	Repas végétarien Tomate Chili aux légumes Riz Cantal Compote pomme banane	Le menu du défi de l'avenir de l'école Curie B Concombre bulgare Poisson menière Pomme vapeur *Mimolette Tartes aux pommes	Repas végétarien * Betterave Lentille à la bolognaise Pates Semi Complete * Crème de gruyère Fruit de saison
Pain et pâte à tartiner Compote pomme/framboise	Madeleine Fruit de saison	Pain d'épice Banane	Moelleux citron Fruit au sirop	Pain et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre
lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
Melon ou radis et beurre Emincé de porc ou dinde à la crème Haricot lingot * Emmental Compote pomme ananas Compote pomme poire	Repas végétarien Betterave Tajine de pomme de terre Yaourt brasse aux fruits * Fruit de saison	Soupe de tomate vermicelle Sauté de bœuf bourguignon Gratin de courgette Fromage blanc Tarte normande	Repas végétarien Salade de riz maïs h rouge ou salade de pâte soja poivron Blanquette de légumes Purée de pomme de terre * Tomme grise * Fruit de saison	* Macédoine Filet de colin sauce coco/curry Quinoa * Fromage fouetté Pomme ou Banane
Pain et pate à tartiner Yaourt	Barre de céréales chocolat Fruit	Pain et chocolat Fruit de saison	Palmier Fromage blanc	Pain et confiture Fruit au sirop
lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
Repas végétarien Concombre Croque au fromage Haricot vert * Yaourt * Fruit de saison	Le menu de l'été Melon Paella de poulet *Chèvre * Fruit de saison	Carotte râpées Rôti de veau au jus Poêlée de légumes *Chaource Fruit de saison	Le menu de Barbusse à Gentilly Repas végétarien * Tomates feta Haché végétal de pois jaunes à la tomate Pâte * St Nectaire ou Cantal Pomme au four	Macédoine Bouillabaisse au colin * Pomme de terre *Fromage blanc Banane ou Melon
Pain et Miel Fruit de saison	Galette Pomme	Moelleux au chocolat Compote pomme fraise	Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Pain et beurre Cocktail de fruit
lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
* Pastèque Emincé bœuf façon kefta Courgette Cantal Fruit de saison	Repas végétarien * Tomate Dhal de lentilles Carottes rondelles * St nectaire ou *Comté Mousse au chocolat	Betterave & Maïs Poisson meunière Riz * Yaourt nature Fruit de saison	Repas sans fourchette Pastèque ou melon Pilons de poulet Chips * Gouda Compote gourde Quatre quart du Sidoresto	Repas végétarien * Carotte râpées Œuf dur mayonnaise Taboule * Fromage rond Fruit de saison
Pain et tablette de chocolat Yaourt nature et sucre	Fromage blanc et sucre Fruit au sirop	Pain et pate à tartiner Yaourt a boire vanille	Gaufrette Compote	Pain et confiture Fruit de saison



Viande de type
race à viande

L'origine des viandes est
disponible sur notre site internet



Pêche durable



Appellation d'origine
protégée



Plats préparés par nos chefs



Produit issu de l'agriculture
biologique

Pain bio servi à chaque repas

LE SIDORESTO VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT

Menu validé en commission le 11 mars

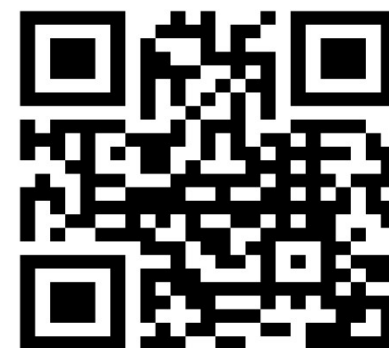
En fonction des livraisons, le Sidoresto est susceptible de modifier à tout moment la composition des menus et des recettes tout en respectant l'équilibre alimentaire.

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

Fruit de saison: abricot, pêche, nectarine, kiwi

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Site du Sidoresto
Menu et Actualité