

Menu



Menu des retraités avr-24

Sidoresto
La passion du goût et du partage

lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024	samedi 30 mars 2024	dimanche 31 mars 2024
Piémontaise Sauté de poulet Duo de Carottes Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	Betterave Steak de thon Tajine de pdt et lentille Edam Eclair au chocolat	Carottes râpées Escalope de dinde Sauce charcutière Risotto Cantal Paris Brest	Salade de pâte Omelette Carottes Saint nectaire Banane	Radis émincé Pavé de merlu à la portugaise Purée Fromage blanc nature et sucre Pomme au four	Carotte rapées Tripes à la mode Caen Pomme de terre Bleu Tarte au citron	Rosette beurre ou Bacon de volaille Coq au vin Fondue de poireaux Yaourt aux fruits Ile flottante
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 d'hiver Roulade de porc aux olives ou ballotine de volaille Banane	Potage volaille vermicelle Œuf dur mayonnaise Compote pomme framboise	Velouté du contentin Ballotine de volaille Liégeois café	Potage aux légumes Salami ou saucisson de volaille Compote pomme poire
lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024	samedi 6 avril 2024	dimanche 7 avril 2024
Avocat Palette de porc à la diable Sauté de dinde à la moutarde Pommes de terre Mimolette Géligé chocolat	Betterave Sauté de veau façon osso buco duo de carottes Yaourt nature et sucre Pomme	Salade niçoise Emincé de dinde Gratin de courgette Camembert Compote pomme/banane	Hareng et pomme de terre Filet de colin sauce bavaroise Poêlée campagnarde Livarot Cocktail de fruit	Saucisson de volaille Emincé de bœuf au jus Fondue de poireaux Saint nectaire Riz au lait	Champignon à la grec Rognon sauce madère Pomme de terre Gouda Millefeuille	Tomate Brandade au colin Fourme d'Ambert Ile flottante
Potage provençal mousse de canard Riz au lait	Potage à l'oseille Tartinable thon Compote pomme pêche	Potage Saint Germain Jambon de Paris Yaourt aux fruits	Potage à la tomate Pâté ou mousse de canard Crème dessert caramel	Potage d'antan Œuf dur mayonnaise Fruit de saison	Potage Minestrone Museau vinaigrette ou ballotine de volaille Liégeois au café	Potage légumes Salami ou mousse de canard Flan vanille
lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024	samedi 13 avril 2024	dimanche 14 avril 2024
Betterave Omelette Haricots verts Yaourt nature et sucre Pomme	carotte rapée Bœuf Bourguignon Torsade Camembert Compote	Mâche vinaigrette Boudin noir aux pommes ou Paupiette de lapin aux pommes Purée Saint Paulin Flan pâtissier	Salade de pate armoricaine Filet de colin au court-bouillon carotte Faisselle Liégeois pomme framboise	Salade & mozzarella Poulet rôti Petits pois Camembert Orange	Macédoine Coq au vin Pâte Gouda Mousse chocolat	Pomme de terre au thon Sauté d agneau au jus Choux de bruxelles Fromage blanc Riz au lait
Potage aux champignons Rillettes de thon Crème praline	Potage de poireaux et pommes de terre Quiche de volaille Liégeois vanille	Potage Dubarry Rillettes de porc ou de poulet Yaourt aux fruits	Potage de légumes Pâté de lapin ou Tartinable de poisson Fruit de saison	Potage flamand Œuf dur mayonnaise Mousse aux marrons	Potage Crécy Mortadelle ou jambon de dinde Faisselle	Potage légumes Rosette ou tarti volaille Fruit de saison
lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024	samedi 20 avril 2024	dimanche 21 avril 2024
Tarte de saison Escalope de dinde à la crème Pomme de terre & Epinard Camembert Banane	Chou blanc Couscous merguez Yaourt nature Flan caramel	Salade verte Brandade de colin Yaourt Croisillon abricot	Radis et beurre Emincé de bœuf au thym Haricots blanc à la tomate Emmental Gateau aux pommes du sidoresto	Piémontaise Escalope viennoise Ratatouille Fromage blanc Pomme	Macédoine Aiguillette de poulet à la crème Riz Coulommier Mousse café	Maquereau au vin blanc Hachis Parmentier Brie Semoule au lait
Potage du soleil Mortadelle ou jambon de dinde Liégeois vanille	Potage epinard Pizza au fromage Fruit de saison	Potage primeur Pâté de campagne ou mouss de canard Banane	Potage tomate/vermicelles Thon mayonnaise Orange	Potage de lentilles Cervelas de porc ou ballotine de volaille Fromage blanc	Velouté du contentin Terrine de volaille Flan caramel	Potage de légumes Bacon de porc ou jambon de dinde Fruit de saison
lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024	samedi 27 avril 2024	dimanche 28 avril 2024
Saucisson vinaigrette Sauté de boeuf à la provençale Purée de céleri Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Betteraves Colombo de porc ou colombo de dinde Riz Cantal Compote pomme fruit rouge	Salade de pomme de terre Gratin de poisson Courgette Fromage Crumble aux pommes	Concombre Egrené au pois jaune Pâte semi complète Chaurce Gâteau au chocolat	Salade verte Emincé de dinde sauce tomate Purée de p cassés Livarot Fruit au sirop	Champignon à la grecque Chili con carne Riz Rouy Pomme	Salade pomme de terre hareng Ragoût de poulet Gratin de blette Yaourt aux fruits Orange
Potage à la volaille Feuilleté fromage Salade de fruits	Potage de légumes Quiche au fromage Fromage blanc	Potage à la tomate Surimi mayonnaise Fruit de saison	Potage Saint Germain Roulade de porc aux olives ou jambon de dinde Banane	Potage Crécy Œuf dur mayonnaise Liegeois chocolat	Potage Minestrone Pâté de foie ou mousse de canard Compote pomme	Potage de légumes Rillettes de porc ou volaille Mousse aux marrons

* Fruit de saison: kiwi, poire

LE SIDORESTO VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT



Pêche durable



Appellation d'origine
protégée



Plats préparés par nos chefs



Viande de type race à viande



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



Actu & Menu

En fonction des approvisionnements des denrées, le Sidoresto est susceptible de modifier à tout moment la composition des menus tout en respectant l'équilibre alimentaire, merci de votre compréhension.

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