



FEVRIER 2025

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 27 jan au 2 février 2025	<p>*Chou blanc & dès de fromage Tajine de bœuf 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 *Carotte râpée Galette œuf emmental *Yaourt nature Crêpe au lait fermier sucrée</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 bœuf à la tomate Purée *Crème de gruyère Fruit de saison</p>	<p>Repas végétarien *Salade & 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 & 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	Crêpe chocolat Banane	Moelleux chocolat Pomme	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc nature
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 Ragoût 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 & 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 Torsade *Gouda Compote pomme</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

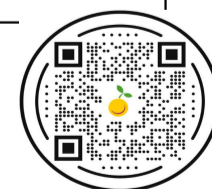
Pêche durable

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 les 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>Betterave Pizza 3 fromage raclette Salade *Yaourt nature Compote pomme/fraise</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Salade de haricot vert Omelette Pomme de terre sautée *Cantal ou *Saint Nectaire Beignet framboise</p>	<p>Potage Dubarry Poisson meunière Haricot plat Camembert Banane</p>	<p>*Endive Bolognaise de boeuf Macaroni Chèvre ou Brie Compote pomme ananas</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Haricot Rouge & Maïs ou salade de lentilles Gratin de pomme de terre Ratatouille *Fromage blanc *Pomme</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 Mousse au chocolat</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Betterave Pois chiche à la tomate Mélange de céréales Fromage frais ou Port Salut *Orange</p>	<p>Potage flamand (ch. Bruxelles) Blanquette de poulet carotte Yaourt nature et sucre Pomme</p>	<p>Menu des enfants 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) *Camembert *Banane</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> *Pomelos Basquaise de haricots Blé *Saint nectaire ou *Cantal *Orange</p>	<p>Cœur de palmier maïs Emincé de porc ou de dinde à l'ananas Riz *Mimolette Tarte aux pommes</p>	<p>Salade Rôti de boeuf Blette persillée Tomme noire Compote pomme</p>	<p>*Concombre Brandade de poisson *Petit suisse Semoule au lait du Sidoresto</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Salade haricot vert Farfalle sauce au fromage, champignon et petit pois *Coulommiers 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 *Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Radis Tajine de pomme de terre et pois chiche Edam ou Emmental Compote pomme/banane</p>	<p>Carotte rapées Emincé de dinde au jus Gratin de chou fleur Camembert Fruit de saison</p>	<p>Potage Poireaux Jambon de porc ou de dinde Salade verte *Gouda Banane</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Betterave Omelette Purée lingot Petit suisse aromatisé *Pomme</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



Menu



Sidoresto
La passion du goût et du partage

MENUS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

avr-25

lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
<p>Maïs et tomate ou Artichaut et tomate Emincé de bœuf au thym Riz Yaourt aux fruits mixé * Pomme</p>	<p>Repas végétarien Salade de pâtes ou Salade de boulgour Nugget au cantal Duo de courgette * Edam * Fruit de saison</p>	<p>Salade niçoise Emincé de dinde sauce marengo Epinard Camembert Orange</p>	<p>* Radis beurre Filet de colin sauce curcuma Pomme de terre * Fromage blanc nature Pomme au four</p>	<p>Repas végétarien * Carotte râpée Basquaise de haricot blanc Petit suisse aromatisé Pomme ou Banane</p>
Pain et confiture Fruit de saison	Palet breton Yaourt nature	Pain et barre de chocolat Yaourt à boire vanille	Boudoir Compote pomme framboise	Pain et miel Fruit de saison
lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
<p>Repas végétarien Taboulé de blé Omelette Gratin de brocolis * Yaourt nature Pomme ou Orange</p>	<p>* Salade non mêlée Bœuf bourguignon Coquillette Saint Paulin Compote pomme pêche</p>	<p>Repas végétarien Betterave Dhal de lentille Riz Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes olives Filet de hoki au court-bouillon Carottes Tomme blanche Banane ou Fruit de saison</p>	<p>Salade ou Tomate mozzarella Poulet rôti Haricot vert & pomme de terre * Crème de gruyère * Fromage blanc et miel</p>
Pain et beurre Fruit de saison	Petit beurre Riz au lait	Pain au chocolat Yaourt à boire vanille	Madeleine Pomme	Pain et confiture Fruit de saison
lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
<p>Maïs ou Betterave Filet de colin à la crème Blé aux petits légumes * Camembert Fruit de saison</p>	<p>* Salade verte Sauté de dinde au curry Purée de carotte * Yaourt nature Orange</p>	<p>Repas végétarien Chou blanc Couscous de légumes Saint nectaire Compote pomme abricot</p>	<p>* Concombre Goulash de bœuf Gratin de choux fleurs * Emmental Tarte aux pommes</p>	<p>Repas végétarien * Potage de lentilles Ratatouille Riz * Fromage blanc Fruit de saison</p>
Pain et barre au chocolat Compote pomme/framboise	Moelleux citron Fruit de saison	Pain et crème de gruyère Fruit de saison	Sablé Banane	Pain et miel Petit suisse nature
lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
FERIE	<p>Salade verte Escalope de dinde sauce tomate Boulgour * Chaource Compote pomme banane</p>	<p>Repas végétarien Potage de légumes Bolognaise d'egrené au pois jaune Pâte semi complète Yaourt nature Banane</p>	<p>Pomelo Filet de merlu aux petits légumes Haricots beurre * Fromage blanc et miel Gâteau chocolat</p>	<p>Taboulé Emincé de bœuf à la provençale Courgette * Saint nectaire Fruit de saison</p>
	Madeleine marbrée Pomme	Brioche Petit suisse nature et sucre	Pain et chocolat Compote de pomme	Palmier Fruit de saison
lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
<p>* Radis et beurre Emincé de bœuf aux oignons Pommes de terres rissolée * Yaourt brassé Compote pomme pruneau ou ananas</p>	<p>Repas végétarien * Concombre bulgare Gratin de Brocolis Riz * Comté ou * Edam Flan pâtissier</p>	<p>Carottes râpées Poisson meunière Epinard Gouda Semoule au lait du Sidoresto</p>	FERIE	<p>Repas végétarien Œuf mayonnaise Tajine de légumes Mélange de céréales * Yaourt nature * Fruit de saison</p>
Pain et beurre Fruit de saison	Barre de céréales au chocolat Petit suisse aromatisé	Biscuit Banane		Pain et crème de gruyère Pomme

LE SIDORESTO VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT

Fruit de saison: kiwi, poire

L'origine des viandes est disponible sur notre site internet Produit issu de l'agriculture biologique
Le pain est au quotidien issu de l'agriculture biologique



Pêche durable

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Appellation d'origine protégée



Viande de type race à viande



Plats préparés par nos chefs

Menu validé en commission le 30 janvier

Newsletter =>



Allergènes & recettes =>



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 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-25

lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
<p>Maïs Bœuf en daube Coquillettes Petit suisse aromatisé Fruit de saison ou Orange</p>	<p>* Salade verte Cordon bleu Pomme de terre fondante * Gouda Compote pomme pêche ou abricot</p>	<p>Concombre vinaigrette Maquereau sauce oseille Carotte Saint nectaire Riz au lait</p>	<p>FERIE</p>	<p>Repas végétarien Pastèque ou Melon Couscous de légumes * Fromage rond Liegeois vanille</p>
<p>Petit Beurre Pomme</p>	<p>Barre de céréales à la pomme Fruit de saison</p>	<p>Biscuit sablé Petit suisse nature</p>		<p>Pain et confiture Yaourt nature</p>
lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
<p>Repas végétarien Haricot vert ou Betterave Omelette Riz cantonais * Comté ou * Mimolette * Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâte Poisson meunière Purée de panais * Edam * Pomme</p>	<p>Repas végétarien Salade verte Chili aux légumes Riz Chèvre Mousse au chocolat</p>	<p>* Tomate Emincé de dinde à la normande Poêlée campagnarde * Camembert Tarte poire Bourdaloue</p>	<p>* Carotte râpées vinaigrette Emincé de bœuf façon Gardiane Purée de céleri Petit suisse aromatisé ou yaourt velouté fruits * Fruit de saison</p>
<p>Brioche Fromage blanc nature</p>	<p>Gaufrette à la vanille Compote pomme ananas</p>	<p>Pain et chocolat Yaourt nature</p>	<p>Pain et miel Banane</p>	<p>Madeleine Fruit au sirop</p>
lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
<p>* Concombre Brandade de colin Brie * Fruit de saison</p>	<p>Pomelo et sucre Poulet rôti Brocolis Yaourt velouté fruit ou Yaourt aromatisé Semoule au lait du Sidoresto</p>	<p>Repas végétarien Salade Verte Dhal de pois chiche Riz Cantal Crème dessert Vanille</p>	<p>Repas végétarien Tomate Semoule Ratatouille * St Nectaire ou * Mimolette Banane ou Orange</p>	<p>Radis et beurre Emincé de bœuf aux oignons Courgette et pomme de terre * Yaourt nature et miel Fruit de saison ou Pomme</p>
<p>Barre de céréales aux fruits rouges Yaourt à boire</p>	<p>Viennoiserie Compote poire</p>	<p>Crêpe chocolat Yaourt nature</p>	<p>Pain et confiture Petit suisse aromatisé</p>	<p>Pain et chocolat Compote fraise</p>
lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
<p>* Carotte râpée Sauté de porc ou dinde à la crème Pomme de terre * Comté ou * St Nectaire Cocktail Fruits ou Abricot au sirop</p>	<p>Repas végétarien * Concombre Macaroni sauce au fromage, champignon * Yaourt nature Croisillon pomme</p>	<p>Soupe poireaux/pomme de terre Filet de merlu sauce hollandaise Gratin de chou-fleur Fromage frais Orange</p>	<p>FERIE</p>	<p>PONT</p>
<p>Pain et pâte à tartiner Compote pomme</p>	<p>Palmier Fruit de saison</p>	<p>Pain et beurre Fromage blanc</p>		

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 30 janvier

Newsletter =>



Allergènes & recettes =>



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 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



MENUS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

JUIN 2025

Sidoresto
La passion du goût et du partage

lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
<p>Betterave ou Maïs Sauté de porc ou Sauté de dinde Lentille * Emmental * Fruit de saison</p>	<p>* Concombre bulgare Poisson meunière Pomme vapeur *Mimolette Tartes aux pommes</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Tomate Chili aux légumes Riz Cantal Compote pomme poire</p>	<p>Salade de pomme de terre Emincé de bœuf à la provençale Duo de carotte *Yaourt nature * Pomme</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Melon ou Pastèque Champignon Petit pois sauce fromage Penne * Crème de gruyère Flan vanille caramel</p>
<p>Pain et pâte à tartiner Compote pomme/abricot</p>	<p>Madeleine Fruit de saison</p>	<p>Pain d'épice Banane</p>	<p>Moelleux citron Compote abricot</p>	<p>Pain et pâte à tartiner Fromage blanc nature</p>
<p>lundi 9 juin 2025</p>	<p>mardi 10 juin 2025</p>	<p>mercredi 11 juin 2025</p>	<p>jeudi 12 juin 2025</p>	<p>vendredi 13 juin 2025</p>
<p>FERIE</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Betterave Tajine de pois chiche pomme de terre Yaourt brasse aux fruits * Fruit de saison</p>	<p>Tomate Bœuf bourguignon Quinoa aux courgettes Fromage blanc Tarte normande</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Œuf dur mayonnaise Ratatouille Purée de pomme de terre Tomme blanche * Fruit de saison</p>	<p>* Macédoine Filet de colin sauce coco/curry Boulgour * Fromage fouetté Pomme ou Banane</p>
	<p>Barre de céréales chocolat Fruit</p>	<p>Pain et chocolat Fruit de saison</p>	<p>Palmier Fromage blanc</p>	<p>Pain et confiture Yaourt nature</p>
<p>lundi 16 juin 2025</p>	<p>mardi 17 juin 2025</p>	<p>mercredi 18 juin 2025</p>	<p>jeudi 19 juin 2025</p>	<p>vendredi 20 juin 2025</p>
<p><i>Repas végétarien</i> Concombre ou Radis Croque au fromage Haricot vert * Yaourt * Fruit de saison</p>	<p><i>Le menu de l'été</i> * Melon Paella de poulet *Chèvre * Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien</i> Tomate feta Haché végétal de pois jaunes à la tomate Torsade St Nectaire Pomme au four</p>	<p>*Carotte râpées Emincé de bœuf au jus Ratatouille & Pomme de terre *Chaource ou * Coulommiers Banane</p>	<p>Macédoine mayonnaise Bouillabaisse au colin Pomme campagnarde *Fromage blanc Fruit de saison ou Melon</p>
<p>Pain et Miel Fruit de saison</p>	<p>Galette Pomme</p>	<p>Moelleux au chocolat Compote pomme fraise</p>	<p>Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Pain et beurre Cocktail de fruit</p>
<p>lundi 23 juin 2025</p>	<p>mardi 24 juin 2025</p>	<p>mercredi 25 juin 2025</p>	<p>jeudi 26 juin 2025</p>	<p>vendredi 27 juin 2025</p>
<p>* Pastèque Emincé bœuf façon kefta Riz *Cantal ou *Emmental Fruit de saison ou Pomme</p>	<p><i>Repas végétarien</i> * Carotte râpées Œuf dur mayonnaise Taboulé * Fromage rond Fruit de saison ou Orange</p>	<p>Betterave & Maïs Poisson meunière Courgette et pomme de terre Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p><i>Repas sans fourchette</i> Melon ou Pastèque Pilons de poulet + mayonnaise Chips * Gouda Cake du Sidoresto</p>	<p><i>Repas végétarien</i> * Tomate Dhal de lentilles Carottes rondelles * St nectaire ou *Comté Mousse au chocolat</p>
<p>Pain et tablette de chocolat Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage blanc et sucre Fruit au sirop</p>	<p>Pain et pate à tartiner Yaourt a boire vanille</p>	<p>Gaufrette chocolat Compote poire</p>	<p>Pain et confiture Fruit de saison</p>



Viande de type race à viande



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 30 janvier

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 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

Newsletter =>



Allergènes & recettes =>

