

Menu



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><i>Repas végétarien</i> </p> <p>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><i>Repas végétarien</i> </p> <p>* 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 Yaout 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><i>Repas végétarien</i> </p> <p>Taboulé de blé Omelette Gratin de brocolis * Yaourt nature Pomme ou Orange</p>	<p>* Salade non mêlée Bœuf bourguignon Coquillettes Saint Paulin Compote pomme pêche</p>	<p><i>Repas végétarien</i> </p> <p>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><i>Repas végétarien</i> </p> <p>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><i>Repas végétarien</i> </p> <p>*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 Sauté de dinde sauce tomate Boulgour * Chaource Compote abricot</p>	<p>Repas végétarien </p> <p>Potage de légumes Bolognaise d'egrené au pois jaune Pâte semi complète Yaourt nature Banane</p>	<p>*Carottes râpées Filet de merlu aux petits légumes Haricots vert *Fromage blanc et miel Tarte au 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><i>Repas végétarien</i> </p> <p>* 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><i>Repas végétarien</i> </p> <p>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

Newsletter =>



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

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



Viande de type
race à viande

LE SIDORESTO VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT

Newsletter =>

L'origine des viandes est
disponible sur notre site internet

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.



Pêche durable



Appellation d'origine
protégée

Les recettes et allergènes sont disponibles sur notre site internet toutefois les préparations de nos cuisiniers étant nombreuses des traces d'allergènes sont possibles:



Plats préparés par nos chefs

Céréales contenant du gluten - Crustacés - Œufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Anhydride sulfureux et sulfites - Lupin - Mollusques

Produit issu de l'agriculture
biologique

Pain bio servi à chaque repas

Fruit de saison: abricot, pêche, nectarine, kiwi

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles



**Allergènes
& recettes =>**

