








# Menu



## Menu des retraités avr-25

Sidoresto  
La passion du goût et du partage

lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025	samedi 5 avril 2025	dimanche 6 avril 2025
<p>Artichaut &amp; tomate Emincé de bœuf au thym Riz Yaourt aux fruit mixé Pomme</p>	<p>Betterave Sauté de veau au jus Duo de courgette Munster Tarte normande</p>	<p>Salade niçoise Emincé de dinde marengo Epinard Camembert Orange</p>	<p>Hareng et pomme de terre Filet de colin sauce curcuma Poêlée campagnarde Fromage blanc Pomme au four</p>	<p>Carotte rapee Cassoulet ou Cassoulet de volaille Livarot Banane</p>	<p>Champignon à la grec Rognon sauce madère Pomme de terre Gouda Millefeuille</p>	<p>Tomate mozzarella Brandade au colin Fourme d'Ambert Ile flottante</p>
<p>Potage provençal Rosette ou Ballotine de volaille Riz au lait</p>	<p>Potage à l'oseille Sardine à l'huile Compote pomme pêche</p>	<p>Potage Saint Germain Jambon de Paris ou de dinde Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage à la tomate Pâté ou mousse de canard Crème dessert caramel</p>	<p>Potage d'antan Œuf dur mayonnaise Semoule au lait</p>	<p>Potage Minestrone Museau vinaigrette ou ballotine de volaille Liégeois au café</p>	<p>Potage légumes Salami ou mousse de canard Flan caramel</p>
lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025	samedi 12 avril 2025	dimanche 13 avril 2025
<p>Crêpe au fromage Omelette Gratin de brocolis Yaourt nature Pomme</p>	<p>Carotte Bœuf Bourguignon Purée de celeri Camembert Abricot au sirop</p>	<p>Mâche vinaigrette Boudin noir ou Paupiette de lapin aux pommes Riz Fromage blanc Flan pâtissier</p>	<p>Salade de pate olive Filet de hoki au court-bouillon Carotte Faisselle Banane</p>	<p>Salade &amp; mozzarella Poulet rôti Haricot vert &amp; pomme de terre Chèvre Orange</p>	<p>Macédoine Coq au vin Pâte Gouda Mousse au chocolat</p>	<p>Pomme de terre et thon Sauté d agneau au jus Choux de bruxelles Fromage blanc Beignet aux pommes</p>
<p>Potage aux champignons Rillettes de thon Crème praline</p>	<p>Potage de poireaux et pommes de terre Quiche de volaille Riz au lait</p>	<p>Potage Dubarry Rillettes de porc ou de poulet Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage de légumes Pâté de lapin ou Tartinable de poisson Liégeois pomme framboise</p>	<p>Potage flamand Œuf dur mayonnaise Fromage blanc et miel</p>	<p>Potage Crécy Mortadelle ou jambon de dinde Yaourt sucré</p>	<p>Potage légumes Rosette ou tarti volaille Fruit de saison</p>

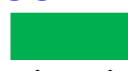
lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025	samedi 19 avril 2025	dimanche 20 avril 2025
 Tarte de saison Escalope de dinde sauce soubise Epinard <b>Camembert</b> Fruit de saison	 <b>Salade verte</b> Filet de merlu sauce provençale Purée de carotte Pont Evêque Flan caramel  	 <b>Chou blanc</b> Couscous merguez <b>Yaourt</b> Croisillon abricot	 <b>Concombre</b> Goulash de boeuf Gratin de choux fleurs Brie <b>Tarte aux pommes</b>	Piémontaise Escalope viennoise Ratatouille <b>Fromage blanc</b> Pomme	 Macédoine Colombo de porc Colombo de dinde Riz Coulommier Eclair café	 Maquereau au vin blanc Hachis parmentier Yaourt Compote pomme biscuit
Potage du soleil Mortadelle ou jambon de dinde Liégeois vanille	Potage epinard Pizza au fromage Fruit de saison	Potage primeur Pâté de campagne ou Mousse de canard Banane	Potage tomate/vermicelles Thon mayonnaise Fruit de saison	Potage de lentilles Cervelas de porc ou ballotine de volaille Petit suisse	Velouté du contentin Rillettes de volaille Flan caramel	Potage de légumes Bacon de porc ou jambon de dinde Fruit de saison
lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025	samedi 26 avril 2025	dimanche 27 avril 2025
 Betteraves Sauté de boeuf à la provençale Blette Fromage blanc Fruit de saison 	 Pomelo Escalope de dinde sauce tomate Salsifi Comté Semoule au lait 	 Endive Bolognaise d'egrené au <b>pois jaune</b> <b>Pâte semi</b> <b>complète</b> <b>Yaourt nature</b> Crumble aux pommes	 Salade verte Emincé de dinde sauce champignons Purée de p cassés Chaource Gâteau au chocolat 	 <b>Taboulé</b> Gratin de poisson <b>Courgette</b> Livarot Fruit au sirop 	 Champignon à la grecque Chili con carne Riz Chèvre Pomme	 Pomme de terre hareng Ragoût de poulet Gratin de blette Yaourt aux fruits Orange
Potage champignon Mousse de canard Salade de fruits	Potage Saint Germain Tartinable de thon Fromage blanc	Potage de légumes Surimi mayonnaise Fruit de saison	Potage Crécy Roulade de porc aux olives ou jambon de dinde Banane	Potage à la tomate 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**



Plats préparés par nos chefs



Produit issu de l'agriculture biologique

Au quotidien, le pain provient de l'agriculture biologique



Pêche durable



Viande de type race à viande



Appellation d'origine  
protégée

**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*

Menu

