



Menu



Menu retraités

MAI 2025

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 28 avril au 4 mai 2025	Radis et beurre Emincé de bœuf aux oignons  Duo de carotte Fromage blanc Beignet framboise	Concombre bulgare Merlu sauce citron Riz  Comté  Flan pâtissier	 Carottes rappées Poisson meunière  Epinard Fromage ail et fines herbes Semoule au lait du Sidoresto	Poireau Aiguillette au jus Frite et mayonnaise St nectaire  Pomme	Piémontaise à la volaille Sauté de dinde au jus Gratin de choux fleurs Yaourt nature Fruit de saison	Cœur de palmier vgt boulettes/merguez Tajine de légumes Cantal Salambo	Tomate Rognon sauce madère Pomme vapeur Tomme blanche Fruit au sirop
	Potage Verdi Noix au poivre ou mousse de canard Crème dessert au praliné	Potage d'antan Pizza Grecque brebis Liégeois vanille	Potage provençal Saucisson de volaille Mousse au marron	Potage Saint Germain Crêpe aux champignons Gélifié vanille	Crème de courgette Œuf mayonnaise Mousse citron	Potage primeur Maquereau Fruit	Potage de légumes Mousse canard Yaourt aux fruits
Du 5 au 11 mai 2025	Betteraves vinaigrette  Bœuf en daube Coquillettes Bleu Fruit de saison	Carotte vgt Omelette Poêlée villageoise Faisselle Mousse au chocolat	 Concombre Maquereau sauce oseille Carotte  St nectaire Riz au lait	Champignon à la grecque Escalope de dinde Pomme de terre fondante Comté Brownie	 Melon Couscous poulet Munster Compote	Taboulé Colin sauce oseille Ratatouille Yaourt brassé aux fruits Mousse café	Pomelo Côte de porc ou Escalope de dinde charcutière Lentille Fromage blanc crème marron Liégeois chocolat
	Potage poireaux/pommes de terre Tarte tomate chèvre Pruneau au sirop	Potage Crécy Salami ou jambon de dinde Fruit de saison	Potage Dubarry Pâté de foie ou mousse de canard Pêche au sirop	Potage Saucisson de volaille Mousse aux marrons	Potage Printanier Thon mayonnaise Liégeois vanille	Potage automne Pizza au fromage Cocktail de fruits	Potage oriental Mousse de canard Crème dessert caramel

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 12 au 18 mai 2025	Haricot vert Omelette Riz cantonais Faisselle Fruit de saison	Concombre Saut de veau aux olives Purée de panais Pont Evêque Compote	 Salade verte Œufs durs à la florentine Chèvre Liegeois café	 Poireaux Emincé de dinde à la normande Poêlée campagnarde Camembert Tarte poire Bourdaloue	 Saucisson de volaille Emincé de bœuf façon Gardiane Purée de céleri Yaourt velouté fruits Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Aiguillette de poulet sauce champignons Macaroni Fromage Millefeuille	Carotte râpée Tripe à la mode de Caen Pomme de terre Fromage blanc Ananas au sirop
	Potage choisy Noix au poivre ou mousse de canard Fromage blanc	Potage Saint Germain Roulade de porc ou de dinde Gélifié caramel	Potage tomate/vermicelles Thon mayonnaise Yaourt nature	Potage à l'oseille Tarte au fromage Banane	Potage Parmentier Pizza au thon Mousse au chocolat	Potage flamand Jambon de Paris ou de dinde Compote	Potage de légumes Rillettes de poulet Gélifié chocolat
Du 19 au 25 mai 2025	 Concombre Brandade de colin Brie Mousse aux marrons	Salade verte Poulet rôti Pomme de terre Yaourt nature et sucre Semoule au lait du Sidoresto	Haricot vert vinaigrette Blanquette de dinde Riz Yaourt velouté fruits Crème dessert vanille	 Radis et beurre Filet de hoki sauce crème Ratatouille Chèvre Tarte au chocolat	 Piémontaise de volaille Emincé de bœuf aux oignons Courgette et pomme de terre Yaourt nature Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Emincé de dinde sauce tomate Boulgour Bleu Banane	Tomate Saucisse de Toulouse ou volaille Haricot coco au jus St nectaire Tarte normande
	Potage aux champignons Pâté de lapin ou mousse de canard Fruit de saison	Potage du soleil Terrine de la mer Compote poire	Potage de légumes Pizza Grecque brebis Orange	Potage Pâté de foie Faisselle et confiture	Potage d'endives Roulé fromage Fruit au sirop	Potage Dubarry Crêpe au fromage Fromage blanc et crème de marrons	Potage petit pois cerfeuil Salami ou Jambon de dinde Mousse café
Du 26 mai au 1er juin 2025	 Carotte râpée Sauté de porc ou dinde à la crème Pomme de terre Tomme blanche Abricot au sirop	Betterave vinaigrette j/5 Aiguillette de poulet à la tomate Macaroni Camembert ind Liégeois chocolat	 Concombre Filet de merlu sauce hollandaise Gratin de choux fleurs Fromage à tartiner Croisillon pomme	Taboulé Emincé de bœuf façon kefta Tajine de légumes Mimolette Liégeois café	 Laitue Côte de veau aux oignons Ratatouille Munster Eclair vanille	Avocat Saute dinde sauce forestière Carotte Fromage frais Riz au lait	 Pomelo Poulet rôti Purée de chou-fleur Fourme d'Ambert Ile flottante
	Potage Crécy Sardine à l'huile Crème dessert au caramel	Potage Minestrone Mousse de canard Pomme	Potage poireaux/pomme de terre Noix au poivre ou Jambon de dinde Compote pomme/poire	Potage de légumes Maquereaux Pruneau au sirop	Potage mexicain Crêpe au fromage Pastèque ou Melon	Potage tomate Emmental Moelleux amandes	Potage de légumes Tartinable de thon Cocktail de fruit


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


 Viande de type race à viande


 Pêche durable


 Appellation d'origine protégée

Fruit de saison: kiwi, poire...


 Plat préparé par nos chefs

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.

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

Le menu est élaboré au maximum en fonction des saisons



Actu & Menu

Menu

MENUS RETRAITES

juin-25

Sidoresto
La passion du goût et du partage

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 2 au 8 juin 2025	Tomate Emincé de bœuf sauce provencale Lentille Emmental Liégeois chocolat	Pastèque Poisson meuniere Duo de carotte Yaourt nature et sucre Tarte aux pommes	Sardine à l'huile Chili con carne Riz Chèvre Compote poire	Concombre Filet de colin sauce dieppoise Purée de pomme de terre aux herbes Brie Pêche au sirop	Pastèque Omelette Penne champignon fromage Saint nectaire Brownie	Melon Merguez Frite Montendre Eclair au café	Salade verte Escalope de dinde Haricots plats à la tomate Yaourt aux fruits Tarte au citron
	Potage oseille Camembert Compote pomme abricot	Potage endive Thon mayonnaise Yaourt velouté aux fruits	Potage flamand Crêpe aux champignons Fromage blanc et confiture	Potage mexicain Pâté ou mousse de canard Mousse au chocolat	Potage tomate/vermicelles Pizza de saison grec Compote pomme/framboise	Potage Esaü Jambon de dinde Pomme	Potage légumes stock Bacon de volaille Crème dessert caramel
Du 9 au 15 juin 2025	Avocat Emincé de dinde à la crème Haricot lingot Roquefort Liégeois au chocolat	Betterave Poulet rôti Choux de Bruxelles Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	Melon Bœuf bourguignon Carotte Munster Tarte normande	Taboulé Viennoise de volaille Purée Tomme Fruit	Macédoine Filet de colin sauce coco curry Boulgour Fromage fouetté Banane	Saucisson de volaille Bolognaise Pâte Cantal Pastèque	Salade verte Coq au vin Riz créole Fourme d'Ambert Millefeuille
	Potage aux champignons Mousse de canard Fruit de saison	Potage du soleil Tartinable poisson Compote pomme ananas	Potage tomate vermicelle Saucisson de volaille Fruit de saison	Potage Verdi Œuf dur mayonnaise Fromage blanc sucré	Potage Dubarry Saucisson sec ou de volaille Mousse aux marrons	Potage Carotte coco Pizza au thon Ile flottante	Potage de légumes Pavé ou poivre ou mousse de canard Fruit au sirop

Du 16 au 22 juin 2025	Concombre Croque au fromage Haricot vert Yaourt nature Pomme	<i>Le menu de l'été</i> Melon Paella de poulet Chèvre Ile flottante	Tomate feta Rôti de veau au jus Gratin dauphinois Chaource Pomme au four	Carotte râpées Emincé de bœuf au jus Ratatouille & Pomme de terre Coulommiers Beignet framboise	Macédoine Colin pomme de terre et tomate Brie Melon	Radis et beurre Sauté de lapin à la moutarde Gratin de blettes Fromage Tarte aux pommes	Sardine a l'huile Tripes mode de Caen Pomme de terre & carotte Yaourt aux fruits Liégeois vanille
	Potage Minestrone Mortadelle ou Bacon de volaille Fruit de saison	Velouté du cotentin Pâté de campagne ou Mousse de canard Pomme	Potage d'antan Quiche de volaille Crème dessert au caramel	Potage primeur Œufs durs mayonnaise Compote pomme/fraise	Potage à la tomate Maquereaux à la moutarde Fromage blanc	Potage mexicain Pâté de foie ou mousse de canard Compote pomme pruneau	Potage de légumes Andouille ou ballotine de volaille Crème dessert praline
Du 23 au 29 juin 2025	Terrine de la mer Emincé de bœuf façon kefta Tajine de légumes Coulommiers Tarte abricot	Carotte râpées Cordon bleu Ratatouille Tome Liégeois café	Betterave et maïs Poisson meunière Courgette et pomme de terre Yaourt nature Fruit de saison	Pastèque Pilon de poulet Pomme de terre Munster Cake vanille du Sidoresto	Salade de pâtes Brochette de dinde Carotte Reblochon Mousse au chocolat	Salade de lentilles Viennoise de volaille Gratin de chou fleurs Fromage aux noix Gâteau basque	Carotte râpées Saucisse fumée ou saucisse de volaille Pomme de terre Faisselle Fruit de saison
	Potage Saint Germain Crêpe au fromage Pastèque	Potage de légumes Thon vinaigrette Fruit de saison	Potage à l'oseille Saucisson à l'ail ou de volaille Fruit au sirop	Potage parmentier Œuf dur mayonnaise Riz au lait	Potage Esaü Jambon de dinde Compote poire	Potage du soleil Sardines à la tomate Banane	Potage de légumes Roulade de volaille Flan caramel



Produit issu de l'agriculture biologique
 Le pain est issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



Viande française



Appellation d'origine protégée



Viande de type race à viande

Fruit de saison: abricot, pêche, nectarine, kiwi

BON APPETIT

En fonction des livraisons, le Sidoresto est susceptible de modifier à tout moment la composition des menus et des recettes.

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

Les menus sont élaborés au maximum en fonction des saisons



Actu & Menu

