

# MENU ENFANTS

juil-25



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 30 juin au 4 juillet 2025	Salade de maïs Cordon bleu Haricots verts *Coulommiers *Fruit de saison	<i>Repas végétarien</i> Œuf mayonnaise Rougail lentille (oignon, tomate) Tome Mousse au chocolat	Betteraves crème Filet de colin à l'armoricaine (crème et tomate) Riz au curcuma *Yaourt nature et sucre Fruit de saison	<i>Menu froid</i> Tomate Paleron de bœuf froid (oignon, thym, laurier) Salade de pâtes tricolore Crème de gruyère Tarte aux abricots	<i>Repas végétarien</i> Pastèque Ravioli aux légumes (carotte, tomate, courgette, aubergine, poivron et oignons) *Emmental Compote pomme poire
Goûter	Brioche pépites au chocolat Yaourt à boire à la vanille	Galette Fruit de saison	Brownie Compote gourde abricot	Madeleine Fruit de saison	Barre de céréales aux fraises Fruit de saison
Du 7 au 11 juillet 2025	Melon Emincé de bœuf aux oignons Pomme de terre rissolées Camembert Salade de fruits au sirop léger	<i>Repas végétarien</i> Œuf mayonnaise Sauté de dinde à la provençale (tomate et poivron) Carotte et ciboulette Yaourt aromatisé Fruit de saison	<i>Repas végétarien</i> Salade de lentilles Omelette Petit pois Chèvre Fruit de saison	<i>Menu froid</i> Concombre bulgare Poisson meunière Ratatouille Fromage blanc nature Beignet framboise Mousse au chocolat	<i>Menu froid</i> Carotte râpée Concombre Betterave & maïs Œufs durs mayonnaise Salade de riz (tomate, maïs, olive) Fromage frais Pastèque
Goûter	Moelleux citron Fruit de saison	Crêpe au sucre Fruit de saison	Pain au chocolat Compote gourde fraise <i>Repas végétarien</i>	Boudoirs Fruit de saison	Pain et crème de gruyère Compote gourde pomme
Du 14 au 18 juillet 2025	<b>FERIE</b>	Concombre ou Maïs Emincé de bœuf au thym Paleron de bœuf Epinard à la crème Mélange de légumes Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Mafé de légumes (Carotte, haricot rouge, tomate et cacahuète) Riz Fromage fouettée Liégeois vanille	<i>Menu froid</i> Taboulé Pavé de hoki sauce crème citron Brocolis Epinard à la crème Camembert Banane	<i>Menu froid</i> Artichaut et Tomate Pilon de poulet et mayonnaise Œufs durs mayonnaise Salade de pomme de terre Yaourt nature stock Fruit de saison
Goûter		Moelleux aux amandes Compote gourde pomme	Cake marbré Fruit de saison	Sablé Yaourt à boire fraise	Quatre quart Compote gourde pomme
Du 21 au 25 juillet 2025	<i>Repas végétarien</i> Tomate Chili aux légumes (haricot rouge, tomate, carotte) Riz Camembert Compote de pomme	Melon Gardiane de bœuf (olive, vinaigre) Haricots vert thym Crème de gruyère Tarte chocolat	Betteraves Filet de colin sauce tomate Semoule Emmental Fruit de saison	<i>Menu froid</i> Salade de maïs Pizza courgette brebis Salade Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	<i>Menu froid</i> Carottes râpées Thon vinaigrette Salade de pâtes Camembert Tarte aux pommes Mousse au chocolat
Goûter	Barre de céréales aux pommes Yaourt à boire vanille	Palmier Fruit de saison	Palet breton Fruit de saison	Biscuit Compote gourde abricot	Briochette pépites de chocolat Fruit de saison
Du 28 juillet au 1 août 2025	Pomelo Carbonara de saumon (crème) Coquillettes Fromage fouettée Cocktail de fruits	<i>Repas végétarien</i> Concombre bulgare Quenelles sauce crème basilic Gratin de blette Pont l'évêque Mousse au chocolat	<i>Repas végétarien</i> Melon Dahl de lentilles (lait de coco et épices) Courgette Livarot Crème dessert praliné	<i>Menu froid</i> Salade de pomme de terre Bœuf Bourguignon (carotte, champignon) Carottes Yaourt aromatisé Fruit de saison	<i>Menu froid</i> Pastèque Rôti de dinde cuit (froid) Taboulé Chaource Flan vanille caramel
Goûter	Brioche Yaourt à boire à la fraise	Madeleine Fruit de saison	Moelleux chocolat Banane	Pain d'épices Pomme	Galette bretonne Compote de gourde fraise

- 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**

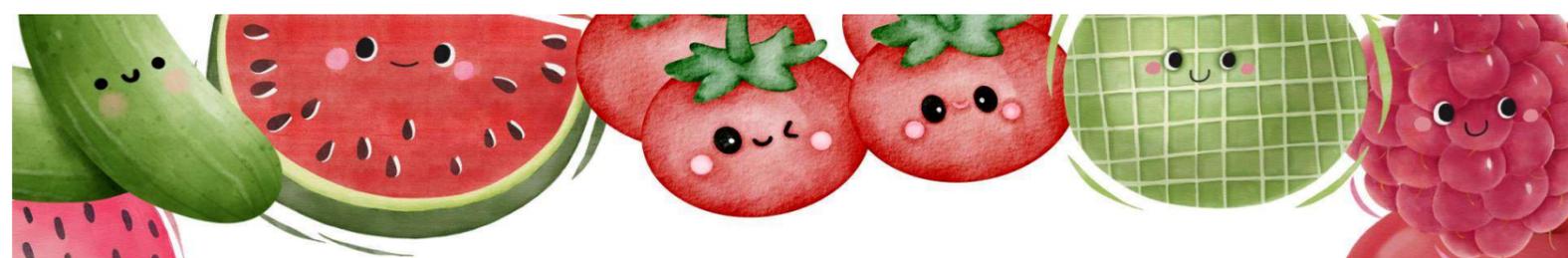
**En fonction des livraisons, le Sidoresto est susceptible de modifier à tout moment la composition des menus et des recettes tout en respectant l'équilibre alimentaire.**

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



Site du Sidoresto



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 août 2025	Melon Emincé de bœuf aux oignons Pomme de terre rissolées Camembert Salade de fruits au sirop léger	Houmous (pois chiches) Sauté de dinde à la provençale (tomate et poivron) Carotte et ciboulette Yaourt aromatisé Fruit de saison	Repas végétarien Salade de lentilles Omelette Petit pois Chèvre Fruit de saison	Concombre bulgare Poisson meunière Ratatouille Fromage blanc nature Beignet framboise	Menu froid Carotte râpée Œufs durs mayonnaise Salade de riz (tomate, maïs, olive) Fromage frais Pastèque
Goûter	Moelleux citron Fruit de saison	Crêpe au sucre Fruit de saison	Pain au chocolat Compote gourde fraise	Boudoirs Fruit de saison	Pain et crème de gruyère Compote gourde pomme
Du 11 au 15 août 2025	Repas végétarien Pastèque Bolognaise de pois jaune (pois jaune, oignon, tomate) Torsades Tome Compote pomme banane	Macédoine mayonnaise Pavé de hoki sauce crème citron Epinard à la crème Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Repas végétarien Concombre Mafé de légumes (Carotte, haricot rouge, tomate et cacahuète) Riz Fromage fouettée Liégeois vanille	Taboulé Emincé de boeuf au thym Brocolis Camembert Banane	FERIE
Goûter	Madeleine pépites de chocolat Fruit de saison	Moelleux aux amandes Compote gourde pomme	Cake marbré Fruit de saison	Sablé Yaourt à boire fraise	
Du 18 au 22 août 2025	Repas végétarien Tomate Chili aux légumes (haricot rouge, tomate, carotte) Riz Camembert Compote de pomme	Melon Gardiane de bœuf (olive, vinaigre) Haricots vert thym Crème de gruyère Tarte chocolat	Betteraves Filet de colin sauce tomate Semoule Emmental Fruit de saison	Salade de maïs Croque exquis Salade Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	Menu froid Carottes rapées Thon vinaigrette Salade de pâtes Camembert Tarte aux pommes
Goûter	Barre de céréales aux pommes Yaourt à boire vanille	Palmier Fruit de saison	Palet breton Fruit de saison	Biscuit Compote gourde abricot	Brioche pépites de chocolat Fruit de saison
Du 25 au 29 août 2025	Pomelo Carbonara de saumon (crème) Coquillettes Fromage fouettée Cocktail de fruits	Repas végétarien Concombre bulgare Quenelles sauce crème basilic Gratin de blette Pont l'évêque Mousse au chocolat	Repas végétarien Melon Dahl de lentilles (lait de coco et épices) Courgette Livarot Crème dessert praliné	Salade de pomme de terre Bœuf Bourguignon (carotte, champignon) Carottes Yaourt aromatisé Fruit de saison	Menu froid Pastèque Rôti de dinde cuit (froid) Taboulé Chaurce Flan vanille caramel
Goûter	Brioche Yaourt à boire à la fraise	Madeleine Fruit de saison	Moelleux chocolat Banane	Pain d'épices Pomme	Galette bretonne Compote de gourde fraise

- 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**

**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



Site du Sidoresto

C'EST L'ÉTÉ !





Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 septembre 2025	<b>Repas végétarien</b> *Tomate Ravioli aux légumes (carotte, tomate, courgette, aubergine, poivron et oignons) *Tome Compote pomme/banane	*Coleslaw Rôti de dinde Pomme vapeur * Fromage blanc nature	<b>Repas végétarien</b> Melon ou pastèque Omelette Haricots vert Emmental Riz au lait du Sidoresto	*Concombre bulgare Filet de hoki à la crème Boulgour *Fromage fondu Tarte aux pommes	Emincé de bœuf à la provençale (oignon, duo de poivron, tomate) Pomme campagnarde *Yaourt nature *Fruit de saison
Goûter	Palmier Fruit de saison	Pain et beurre Compote de pomme	Pain et crème de gruyère Fruit de saison	Cake chocolat Banane	Pain et confiture Fruit de saison
Du 8 au 12 septembre 2025	<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Riz à l'espagnol (petit pois, tomate, poivrons et curcuma) * Camembert ou *Chaource *Pomme	*Carottes râpées Poulet rôti Ratatouille Yaourt velouté aux fruits	<b>Repas végétarien</b> Haricots verts Cari colin (tomate, gingembre, curcuma) Coquillettes Fromage à tartiner Banane	<b>Repas végétarien</b> Concombre à la crème Carottes Purée pois cassés *Emmental Mousse au chocolat	*Salade Sauté de bœuf aux olives (carotte, tomate) Mélange de céréales Petits suisses aux fruits
Goûter	Pain et beurre Compote pomme/banane	Pain au chocolat Fruit de saison	Barre de céréales à la fraise Yaourt à boire à la vanille	Pain et confiture Petit suisse aux fruits	Pain et pâte à tartiner Fruit de saison
Du 15 au 19 septembre 2025	<b>Repas végétarien</b> *Tomate Chili aux légumes (haricot rouge, tomate, carotte) Riz *Fromage blanc nature *Fruit de saison	Emincé de bœuf au jus (oignon, carottes) Gratin de brocolis-pomme de terre *Coulommiers *Fruit de saison	<b>Repas végétarien</b> Melon Semoule et légumes couscous (carotte, navet, poivron, courgette, céleri, pois chiche) Pont l'Evêque Compote pomme abricot	Poisson meunière Brocolis *Yaourt nature Gâteau marbré chocolat du Sidoresto	Taboulé Aiguillettes de poulet à la crème Courgette *Emmental *Fruit de saison
Goûter	Pain et beurre Fruit de saison	Boudoir Fromage blanc nature	Pain et miel Petit suisse	Biscuit Pomme	Pain et tablette de chocolat Compote pomme fraise
Du 22 au 26 septembre 2025	Bœuf Bourguignon (tomate, champignon) Pommes noisettes *Coulommiers ou *Reblochon Compote abricot	<b>Repas végétarien</b> *Carottes râpées Blanquette de légumes (carotte, champignon, haricot coco, crème) *Tome Tarte aux pommes	Salade de pâtes Pavé de Merlu à la tomate Brocolis Fromage frais Banane	Salade de riz au thon Colombo de dinde (courgette) Haricots verts *Fromage blanc nature	<b>Repas végétarien</b> *Tomate ou concombre Tajine aux pois chiches (carotte, courgette, aubergine, abricot et raisin sec) Semoule *Camembert Crème dessert chocolat
Goûter	Palet breton Fruit de saison	Pain et confiture Fruit de saison	Madeleine Compote pomme/fr. rouge	Barre de céréales au chocolat Yaourt a boire a la fraise	Pain et emmental Fruit de saison

Produit issu de l'agriculture biologique (Le pain est au quotidien issu l'agriculture biologique)

**Menu validé en commission des menus le 17 juin**

**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.**

- Viande de type race à viande
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Plat préparé par nos chefs

*Les 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 : Raisin, Pêche Nectarine ou Prune  
 \* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

**Allergènes**



**C'EST L'AUTOMNE !**

**Newsletter & Changement de**

