



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 septembre 2025	Repas végétarien *Tomate Ravioli aux légumes (carotte, tomate, courgette, aubergine, poivron et oignons) *Tome Compote pomme/banane	Repas végétarien *Coleslaw Omelette Pomme vapeur * Fromage blanc nature Fruit de saison	Melon ou pastèque Rôti de dinde 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	Repas végétarien 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	Haricots verts Cari colin (tomate, gingembre, curcuma) Coquillettes Fromage à tartiner Banane	Repas végétarien Concombre à la crème Carottes Purée pois cassés *Emmental Mousse au chocolat	*Salade Sauté de bœuf aux olives (carotte, tomate) Melange 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	Repas végétarien *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	Repas végétarien 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	Repas végétarien *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	Repas végétarien *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

