



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 29 sept au 3 octobre 2025	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Pomelos ou Radis</p> <p>Bolognaise de lentille (lentilles vertes, oignon, tomate)</p> <p>Pâte</p> <p>*Tome</p> <p>*Ananas ou Orange</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Race Vaudoise Gulasch de bœuf (oignon, tomate)</p> <p>Carottes</p> <p>*Fromage blanc nature</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Salade verte</p> <p>Omelette</p> <p>Petits pois</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote pomme fruits rouges</p>	<p>*Carottes</p> <p>Emincé de dinde au jus</p> <p>Purée épinard</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Poisson meunière</p> <p>Blé</p> <p>*Emmental</p> <p>*Pomme</p>
Goûter	Pain et beurre Yaourt nature	Petit beurre Compote poire	Pain d'épices Banane	Pain et tablette de chocolat Orange	Viennoiserie chocolat Yaourt à boire vanille

**Fête du Gout - De la graine à l'assiette**



Du 6 au 10 octobre 2025	<p>Emincé de dinde sauce forestière</p> <p>Pomme fondante</p> <p>&gt; Purée</p> <p>*Camembert ou Brie</p> <p>*Ananas</p>	<p>Endive ou salade aux tournesols</p> <p>Chili con carne (haricots rouges, carottes)</p> <p>Boulgour</p> <p>*Emmental</p>	<p>Salade de pomme de terre</p> <p>Emincé de bœuf au jus</p> <p>Gratin de courgette</p> <p>&gt; Mélange de légumes</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Kiwi</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Carotte</p> <p>fromage blanc &amp; noix</p> <p>Risotto d'épeautre</p> <p>champignons &amp; châtaigne</p> <p>*Tome</p> <p>Cake aux mirabelles du Sidoresto</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>potage potiron</p> <p>&gt; Potage de légumes</p> <p>Tarte régal du potager ( panais topinambour patate douce, navet)</p> <p>*Iceberg</p> <p>*Yaourt nature</p> <p>&gt;Petit suisse aromatisé</p> <p>*Pomme</p>
Goûter	Pain et miel Yaourt nature et sucre	Pain aux noix Palet breton Fruit de saison	Pain de campagne Pain et pâte à tartiner Cocktail de fruits sirop	Pain au maïs Madeleine Compote gourde vanille	Pain aux sésames Pain et confiture Petit suisse nature
Du 13 au 17 octobre 2025	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>*Cèleri rémoulade</p> <p>Jambalaya aux haricots rouges</p> <p>(Riz tomate/poivron h. rouges épicé )</p> <p>*Kiri</p> <p>*Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Filet de colin</p> <p>sauce citron</p> <p>Purée de carotte</p> <p>*Fromage blanc</p>	<p>Chou rouge</p> <p>Emincé de bœuf à la tomate</p> <p>Gratin brocolis</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Semoule au lait du Sidoresto</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Pomme campagnarde</p> <p>*Coulommiers</p> <p>*Banane</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Emincé de pois et fève sauce curry</p> <p>Boulgour</p> <p>*Pont l'Evêque ou Livarot</p> <p>*Pomme</p>
Goûter	Pain et confiture Yaourt velouté aux fruits	Galette bretonne Orange	Brioche Compote pomme/cassis	Marbré Fromage blanc et sucre	Pain et beurre Fruit de saison
Du 20 au 24 octobre 2025 Vacances	<p>Carottes râpées</p> <p>Pave de merlu à la tomate</p> <p>Pomme de terre fondante</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme fruit rouge</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Salade de pâte</p> <p>Haricot blanc à la tomate</p> <p>&amp; carotte ail et persil</p> <p>Tome</p> <p>Orange</p>	<p>Potage de poireaux</p> <p>Blanquette de saumon</p> <p>Macaroni</p> <p>Fromage fondu (kiri)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Chou blanc</p> <p>Dhal de pois cassés (pois cassés, oignon, lait de coco, persil)</p> <p>Blé pilaf</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Emincé de bœuf au jus (oignon, carottes)</p> <p>Gratin de choux fleur</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Ananas</p>
Goûter	Pain et chocolat Fruit	Biscuit Sablé Fromage blanc nature	Pain et confiture Ananas au sirop	Boudoirs Yaourt nature et sucre	Pain et beurre Petit suisse aux fruits
Du 27 oct au 31 oct 2025 Vacances	<p>Iceberg</p> <p>Mafé de légumes (Carotte, haricot rouge, tomate et cacahuète)</p> <p>Boulgour</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cèleri rémoulade (céleri rave, mayonnaise, persil)</p> <p>Emincé de dinde à la crème</p> <p>Torsades</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote poire</p>	<p>Endive à la mimolette</p> <p>Colin à la crème</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Banane</p>	<p>Carotte rapée</p> <p>Bœuf Bourguignon</p> <p>Pomme de terre</p> <p>Fromage fondu (kiri)</p> <p>Flan nappé vanille</p>	<p><i>Repas végétarien</i></p> <p><b>Menu Halloween</b></p> <p>Potage potiron</p> <p>Kitchery</p> <p>(Riz épicé aux légumes)</p> <p>Camembert</p> <p>Donut d'Halloween</p>
Goûter	Pain et pâte à tartiner Petit suisse aromatisé	Palmier Pomme	Pain et confiture Compote pomme	Biscuit Fruit de saison	Pain et tablette de chocolat Fruit de saison

\* Aide UE à destination des écoles (SIQO)

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

Viande de type race à viande

Fruit de saison: raisin, poire

Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Plat préparé par nos chefs

Site du Sidoresto  
Menu et Actualité



**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