

Menu



MENUS RETRAITES

oct-25



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 29 sept au 5 octobre	Mâche vinaigrette Petit salé ou jambon de dinde Lentilles à la tomate Reblochon Eclair au chocolat	Radis Filet de hoki aux crevettes Pommes de terre Fromage blanc nature Compote poire	Salade de pommes de terre aux harengs Blanquette de veau Riz Coulommier Fruit de saison	Carotte → Betterave ou Mâche Emincé de dinde au jus → Aiguillette de poulet Purée épinard → Pomme de terre Livarot Tarte au citron	Endive Poisson meunière Fondue de poireau Emmental Mousse au café	Laitue Sauté d'agneau aux abricots Blé Pont l'évêque Flan pâtissier	Taboulé Potée auvergnate à la saucisse de volaille Fourme d'ambert Liegeois au chocolat
	Potage Verdi Andouille ou Bacon de volaille Yaourt nature	Potage flamand Thon mayonnaise Ananas	Potage poireaux/p. de terre Saucisson sec ou de volaille Banane	Potage à l'oseille Crêpes aux champignons Compote pomme ananas	Crème courgette Œuf dur mayonnaise Pomme	Potage aux légumes Sardines à la tomate Yaourt nature et sucre	Potage Parmentier Pizza fromage Fruit au sirop

Fête du Gout Vitry 2025 - De la graine à l'assiette - Vous êtes invités au parc des Chouettes!



Du 6 au 12 octobre	Betterave Emincé de dinde sauce champignons Pomme fondante → Purée Camembert Ananas	Endive aux tournesols Colin sauce armoricaine Purée de courge Brie Tarte pomme rhubarbe	Salade de pomme de terre Emincé de bœuf au jus Grain de courgette → Mélange de légumes Emmental Fruit de saison	Carotte fromage blanc & noix Côte de veau sauce forestière Risotto d'épeautre champignons & châtaigne *Tome Cake aux mirabelle du Sidoresto	Tarte régal du potager Merlu sauce- so curry → Quennelle Pomme de terre Munster Fruit de saison	Salade iceberg Osso buco de veau Polenta → Gnocchi Bleu Millefeuilles	Poireau vinaigrette Rognon de bœuf sauce mère Haricot blanc Fromage aux noix Fruit de saison
	Potage potiron Pâté de campagne ou rilette de volaille Fromage blanc nature et miel	Potage aux champignon Jambon ou jambon volaille Fruit de saison	Potage carotte Terrine de la mer Liégeois vanille	Potage freuseuse Saucisson de volaille Fruit de saison	Potage automne → légumes Maquereau vin blanc Yaourt nature	Potage florentin Ballotine de volaille Banane	Potage légumes Bacon de volaille Crème dessert chocolat

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 13 au 19 octobre	<p>Cèleri rémoulade Saucisse de strasbourg ou knacky de volaille Riz aux épices Pont eveque  Ile flottante</p>	<p>Taboulé  Filet de colin sauce beurre/citron Carotte Fromage blanc et crème marron Gâteau basque</p>	<p>Chou rouge Brandade de poisson Fromage fouetté Pêches au sirop</p>	<p>Coleslaw Poulet rôti Pomme campagnarde Coulommiers Compote pomme/cassis</p>	<p>Salade de lentille Escalope de dinde aux olives Chou fleur  Livarot  Pomme</p>	<p>Macédoine mayonnaise Ragout de lapin Flageolet Bleu Eclair au chocolat</p>	<p>Salade Roti de dinde à la diable Purée à l'emmental Fromage Liégeois au café</p>
	<p>Potage minestrone Mortadelle Saucisson de volaille Yaourt veloute aux fruits</p>	<p>Potage légumes Pâté de foie ou Terrine volaille Orange</p>	<p>Potage provençal Bacon de porc ou jambon de dinde Semoule au lait Sidoresto</p>	<p>Potage Choisy Sardine à l'huile Banane</p>	<p>Potage primeur Saucisson de volaille Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Potage Dubarry Maquereau moutarde Fruit de saison</p>	<p>Potage lentille Ballotine de volaille Compote pomme pruneau</p>
Du 20 au 26 octobre	<p>Carottes râpées  Pavé de merlu à la tomate  Pomme de terre fondante Emmental Compote pomme fruit rouge</p>	<p>Betterave Jambon sauce madère ou jambon de dinde sauce madère Haricot blanc & carotte Tome Tarte coco</p>	<p>Museau au Bacon volaille Blanquette de saumon Macaroni Yaourt sucré Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc  Pavé de hoki sauce crème Dhal de pois cassés Chèvre Fruit de saison</p>	<p>Champignons a la grecque Emincé de bœuf au jus Pomme campagnarde Yaourt nature Compote pomme</p>	<p>Salade de riz Rognon de bœuf sauce madère Gratin de choux fleurs Fromage ail et fines herbes Gâteau au chocolat</p>	<p>Cœur de palmier Couscous merguez Yaourt aux fruits Liégeois pomme mangue</p>
	<p>Potage Florentin Rosette ou mousse de canard Compote pomme biscuit</p>	<p>Potage lentille Andouille ou Ballotine de volaille Orange</p>	<p>Potage poireaux Quiche de volaille Compote banane</p>	<p>Potage Minestrone Crêpe aux champignons Beignet au chocolat</p>	<p>Potage courge Terrine de mer Ananas</p>	<p>Potage Freneuse Saucisson de volaille Poire au sirop</p>	<p>Potage Antan Rillettes de poulet Crème dessert caramel</p>
Du 27 oct au 2 novembre 2025	<p>Iceberg Mafé au poulet Boulgour Emmental Gélicifié vanille</p>	<p> Cèleri rémoulade Pavé de merlu sauce tomate Mélange de légumes Yaourt nature Salambô</p>	<p>Endive à la mimolette Colin à la crème Purée de potiron Fromage blanc nature Crème dessert au praliné</p>	<p>Carotte râpées Bœuf Bourguignon Pomme de terre Cantal Flan nappé vanille</p>	<p>Salade Saucisse volaille Riz épicé Camembert Donut Halloween</p>	<p> Salade d'haricot vert Bourride de poisson Lentille  Roquefort  Mousse marrons</p>	<p>Poireau vinaigrette Escalope de dinde normande Pomme vapeur Fromage blanc sucré Fruit de saison</p>
	<p>Potage endive Crepe fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage d'automne Saucisson sec ou de volaille Mousse chocolat</p>	<p>Potage poireau Noix au poivre ou saucisson de volaille Banane</p>	<p>Potage dubarry Thon mayonnaise > Sardine tomate Yaourt velouté aux fruits</p>	<p>Potage potiron Jambon de dinde Fruit de saison</p>	<p>Potage Parmentier Saucisson de volaille Orange</p>	<p>Potage de Légumes Terrine de volaille Compote pomme cassis</p>

 Appellation d'origine protégée

 Pêche durable

 Race à viande

Fruit de saison: raisin, poire, clémentine ...

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

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