











| Dates                         | Lundi   | Mardi  | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi  |
|-------------------------------|---|--|---|--|---|
| Du 3 au 7 novembre 2025       | <i>Menu des enfants de Gentilly</i><br> *Carotte rapées<br>Poisson pané<br>Pâte<br>*Fromage blanc nature<br>Compote pomme poire ou compote pomme abricot |  Estouffade de bœuf (oignon, carotte)<br>Pomme noisette<br>*Emmental<br>*Pomme  |  <i>Repas végétarien</i><br>Salade<br>Tartiflette<br>aux poireaux (pomme de terre, oignon, poireaux)<br>Petit suisse aromatisé<br>Tarte Normande             |  <i>Repas végétarien</i><br>Taboulé<br>Omelette<br>Ratatouille<br>*Camembert ou Reblochon<br>*Fruit de saison | Emincé de dinde à la crème<br>Carottes au jus<br>*Munster ou Pont l'Evêque<br>Semoule au lait   |
| Goûter                        | Pain et confiture<br>Fruit de saison  | Viennoiserie<br>Fruit de saison  | Pain et beurre<br>Cocktail de fruits  | Brioche<br>Banane  | Pain et crème de gruyère<br>Compote de pomme  |
| Du 10 au 14 novembre 2025     | * Chou blanc vinaigrette<br>Poulet grille<br>Pomme de terre & haricots verts<br>Yaourt aromatisé  | FERIE  | Potage de pois cassés<br> Poisson meunière<br>Epinards à la crème<br>Coulommiers<br>Orange   | Bolognaise de bœuf<br>Pâte<br>*Fromage fondu<br>Kiwi   |  <i>Repas végétarien</i><br>Macédoine mayonnaise<br>Couscous de légumes (carotte, navet, poivron, courgette, céleri, pois chiche)<br>*Tome<br>*Pomme |
| Goûter                        | Crêpe au chocolat<br>Pomme  |  | Petit beurre<br>Fromage blanc   | Pain et gouda<br>Compote de pomme  | Pain et tablette de chocolat<br>Yaourt nature   |
| Du 17 au 21 novembre 2025     |  <i>Repas végétarien</i><br>Haricot rouge maïs<br>Ratatouille<br>Blé pilaf<br>*Tome<br>*Orange   |  *Chou rouge vinaigrette<br>Filet de Merlu<br>sauce coco curry<br>Quinoa aux cubes de carottes<br>*Fromage blanc nature | Coleslaw<br>Sauté de dinde<br>sauce forestière (oignon, carottes, champignons)<br>Torsades<br>Camembert<br>Fruits de saison   | <i>Menu des droits de l'enfant 2025</i><br>*Salade verte<br>Poulet rôti<br>Pomme campagnarde<br>*Emmental<br>Kiwi  |  Bœuf Bourguignon<br>Trio de légumes<br>*Chèvre<br>Mousse au chocolat  |
| Goûter                        | Palmier<br>Compote fruits rouges  | Pain et confiture<br>Fruit de saison   | Briochette pépite de chocolat<br>Compote pomme/banane   | Madeleine<br>Banane  | Pain et beurre<br>Yaourt nature et sucre  |
| Du 24 nov au 28 novembre 2025 |  <i>Repas végétarien</i><br>Betterave<br>Pot au feu de légumes (avec pdt)<br>*Pont l'évêque ou Livarot<br>*Orange                                      | *Salade<br>Rougail saucisse de toulouse ou saucisse de volaille<br>Riz créole<br>*Camembert<br>Compote pomme poire   |  <i>Repas végétarien</i><br>Chou blanc aux raisins<br>Quenelle nature sauce aurore<br>Purée de petits pois<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit de saison déclassé |  Bœuf en daube<br>Duo de carotte<br>*Emmental<br>Gâteau vanille du sidoresto                                |  *Carottes râpées<br>Pavé de merlu<br>sauce beurre/citron<br>Penne + râpé<br>*Yaourt nature  |
| Goûter                        | Pain et tablette de chocolat<br>Pomme   | Barre de céréales aux fruits rouges<br>Fromage blanc et sucre  | Pain et pâte à tartiner<br>Compote pomme abricot  | Palet breton<br>Fruit de saison  | Pain et confiture<br>Fruit de saison  |




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




Viande de type race à viande




Pêche durable



Fruit de saison: raisin, poire, kaki, kiwi




Appellation d'origine protégée



Plat préparé par nos chefs

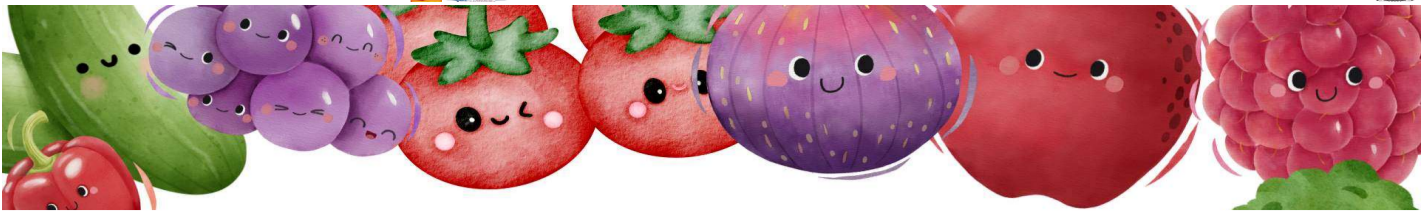
Info & Menu



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 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)







| Dates  | Lundi  | Mardi  | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi  |
|--|--|--|---|---|---|
| Du 1 au 5 décembre 2025                      | <div>Emincé de bœuf façon kefta (oignon, tomate, épices)</div> <div> Brocolis</div> <div> *Tome</div> <div> *Fruit de saison</div>  | <div> Repas végétarien</div> <div>*Chou rouge</div> <div>Basquaise de haricots (haricots coco blancs, oignon, tomate, duo de poivrons)</div> <div>Blé pilaf</div> <div>Fromage rond</div> <div>Compote pomme</div>  | <div> Potage potiron</div> <div>Sauté de dinde sauce forestière</div> <div>Printanière de légume</div> <div>Fromage (kiri)</div> <div>Mousse chocolat</div>  | <div> Repas végétarien</div> <div>*Coleslaw</div> <div>Egrené de pois jaune à la tomate</div> <div> Coquillettes</div> <div>*Emmental</div> <div>Compote abricot ou compote pomme</div>                               | <div>Poisson meunière</div> <div>Riz aux épinards</div> <div></div> <div>*Yaourt nature et sucre</div> <div>*Fruit de saison</div>   |
| Goûter                                       | Pain d'épices et beurre<br>Yaourt aux fruits   | Madeleine marbrée<br>Fruit de saison   | Pain et pâte à tartiner<br>Orange   | Gaufrette chocolat<br>Pomme   | Pain et confiture<br>Banane   |
| Du 8 au 12 décembre 2025                     | <div> Repas végétarien</div> <div> *Chou blanc au miel</div> <div>Carottes</div> <div>Purée de pois cassés</div> <div>*Fromage blanc nature</div> <div>*Ananas</div>   | <div> Bœuf façon Gardiane (oignon, olives)</div> <div></div> <div>Gratin de choux fleurs- pomme de terre</div> <div>*Coulommiers</div> <div>*Orange</div>  | <div>*Carottes rapées</div> <div>Ragout de dinde</div> <div>Tortis</div> <div> *Tome</div> <div>Compote pomme</div>   | <div>Filet de merlu à l'armoricaine</div> <div></div> <div> Boulgour</div> <div>*Camembert</div> <div>Pomme au four</div>   | <div> Repas végétarien</div> <div>Macédoine mayonnaise</div> <div> Chili aux légumes</div> <div>Riz</div> <div>Yaourt nature</div> <div>Fruit de saison</div>                       |
| Goûter                                       | Pain et tablette de chocolat<br>Compote pomme banane   | Grande galette bretonne<br>Yaourt à boire fraise   | Quatre-quarts nature<br>Fruit de saison   | Pain et confiture<br>Fromage blanc  | Pain et beurre<br>Compote pomme/ framboise  |
| Du 15 au 19 décembre 2025                    | <div> *Pomelos</div> <div>Emincé de bœuf au jus</div> <div></div> <div>30 % Chou de bruxelle et 70 % pomme de terre crème</div> <div>*Petit suisse aromatisé</div>   | <div> Pépite de hoki</div> <div>Haricot vert</div> <div>*Emmental</div> <div>Riz au lait</div>  | <div> Repas végétarien</div> <div>Œuf dur mayonnaise</div> <div>Tajine de pois chiche et pomme de terre</div> <div> Fromage blanc</div> <div>Orange</div>                      | <div>Menu festif</div> <div> Rillettes de poulet +cornichon</div> <div>Blanquette saumon</div> <div>Pomme noisette</div> <div>Yaourt à boire fraise</div> <div>Cake chocolât sidoresto (+décor)</div> <div></div> | <div> Repas végétarien</div> <div>*Coleslaw</div> <div>Omelette</div> <div>Riz petits pois et carotte</div> <div>*Tome</div> <div>Flan nappé caramel</div>   |
| Goûter                                       | Biscuit<br>Fruit de saison   | Pain et miel<br>Fruit de saison  | Pain au lait<br>Pomme   | Crêpe au sucre<br>Fruit de saison   | Pain et confiture<br>Fruit de saison  |
| Du 22 au 26 décembre 2025<br>Vacances        | <div>Potage tomate + emmental</div> <div> Emincé de poulet à l'aigre-douce</div> <div>Mélange de légumes</div> <div>Yaourt nature</div> <div>Gelifié vanille</div>  | <div> Repas végétarien</div> <div>Endive noix vinaigrette</div> <div> Couscous de légumes (carotte, navet, poivron, courgette, céleri, pois chiche)</div> <div>Camembert</div> <div>Orange</div> | <div>Potage antan (navet, ch. Fleurs, salsifi)</div> <div>Poisson meunière</div> <div>Torsades</div> <div>Emmental</div> <div>Crème dessert chocolat</div>  | <div></div>  | <div> Repas végétarien</div> <div> Radis beurre</div> <div>Pois chiche</div> <div>tikka masala</div> <div>Carottes</div> <div>Fromage fouettée</div> <div>Compote abricot</div> |
| Goûter                                       | Galette<br>Pomme déclassée   | Pain et beurre<br>Compote  | <div> Gouter Festif</div> <div>Gaufre Banane &amp; Chocolat</div>  |   | Pain et confiture<br>Fromage blanc  |
| Du 29 décembre au 2 janvier 2025<br>Vacances | <div> Repas végétarien</div> <div>Potage pois cassés</div> <div>Dhal de lentilles (lentille verte, oignon, lait de coco, épices, persil)</div> <div> Semoule</div> <div> Yaourt nature</div> <div>Pomme</div> | <div> Salade de pomme de terre</div> <div>Emincé de dinde sauce champignons</div> <div>Quinoa aux cubes de carottes</div> <div>Pont l'Evêque</div> <div></div> <div>Orange</div>                 | <div> *Carottes râpées</div> <div>Pavé de merlu aux petits légumes</div> <div>Purée de brocolis</div> <div></div> <div>Crème de gruyère</div> <div>Liégeois au chocolat</div> | <div></div>  | <div>Salade de riz et maïs</div> <div>Estouffade (oignon, carotte) de bœuf</div> <div> Haricot plat</div> <div>Emmental</div> <div>Fruit de saison</div> <div></div>            |
| Goûter                                       | Pain et confiture<br>Compote pomme/fruit rouge   | Brioche<br>Yaourt nature et sucre  | Madeleine marbrée<br>Banane   |   | Pain et beurre<br>Yaourt à boire vanille  |

 Repas végétarien Pain et beurre Compote | Gouter Festif  Gauffre Banane & Chocolat |  | Pain et confiture Fromage blanc || Du 29 decembre au 2 janvier 2025 Vacances | Potage pois cassés  Dhal de lentilles (lentille verte, oignon, lait de coco, épices, persil)  Semoule  Yaourt nature  Pomme | Salade de pomme de terre  Emincé de dinde  sauce champignons  Quinoa aux cubes de carottes  Pont l'Evêque  Orange | \*Carottes râpées  Pavé de merlu aux petits légumes  Purée de brocolis  Crème de gruyère  Liégeois au chocolat | Bonne Année 2026 | Salade de riz et maïs  Estouffade (oignon, carotte) de bœuf  Haricot plat  Emmental  Fruit de saison |
| Goûter | Pain et confiture Compote pomme/fruit rouge | Brioche Yaourt nature et sucre | Madeleine marbrée Banane |  | Pain et beurre Yaourt à boire vanille |


Fruit de saison      Poire, Kiwi, Kaki, Clémentine


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

 Repas végétarien sans poisson ni viande

 Viande de type race à viande

 Pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Plat préparé par nos chefs

BON APPETIT

Info & Menu



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 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)

Le menu est élaboré au maximum en fonction de la saison.

\* Aide UE à destination des écoles (SIQO)