

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

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

* Aide UE à destination des écoles (SIQO)

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

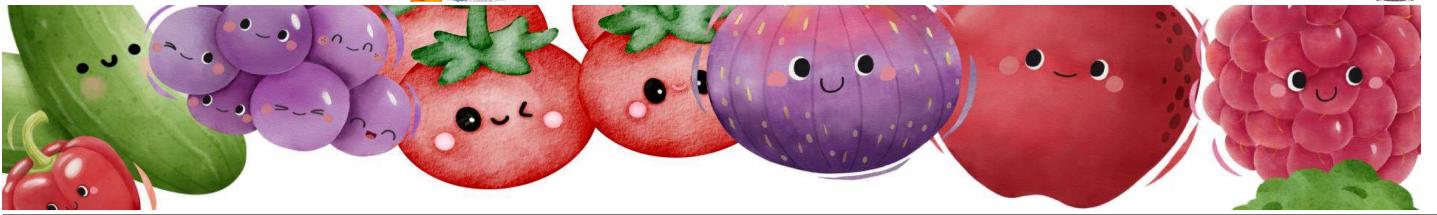


En fonction des livraisons, le Sidoresto est susceptible de modifier à tout moment la composition des menus et des recettes tout en respectant l'équilibre alimentaire.

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)

C'EST L'AUTOMNE !





DECEMBRE 2025

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

* Aide UE à destination des écoles (SIQO)

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.

