MENUS ECOLES ET CENTRES DE LOISIRS

DECEMBRE 2025



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 décembre 2025	Salade pomme de terre Emincé de bœuf façon kefta (oignon, tomate, épices) Brocolis *Tome *Fruit de saison	Repas végétarien *Chou rouge *Echou 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	*Chou rouge *Coleslaw Egrené de pois jaune à la tomate Coquillettes *Emmental Compote abricot ou compote pomme	Cœur de palmier mais 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	Moelleux chocolat Pomme	Pain et confiture Banane
Du 8 au 12 décemb 2025	Basquaise de haricots (haricots coco blancs, oignon, tomate, duo de poivrons) Blé pilaf Fromage rond Compote pomme Carottes Purée de pois cassés **Fromage blanc nature **Ananas	Taboulé Bœuf façon Gardiane (oignon, olives) Gratin de choux fleurs *Coulommiers *Orange	*Carottes rapées Ragout de dinde Tortis *Tome Compote pomme	Céleri râpées 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 Compote pomme pruneau	*Chou rouge 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 du Sidoresto	*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	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

BON APPETIT

Info & Menu



Viande de type race à viande



Pêche durable



Appellation d'origine protégée



Plat préparé par nos chefs

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 préparions 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)