







MENUS RETRAITES

DECEMBRE 2025





Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 1 au 7 décembre 2025	Poireau Poisson meunière Pomme campagnarde Tome Fruit de saison	Endive Omelette au fromage Haricot plat Coulommiers Moelleux citron	 Salade verte Brandade de poisson Brie Fruit de saison	Coleslaw Egrené de pois jaune à la tomate Coquillettes Faisselle Gâteau basque	Cœur de palmier Poulet grillé Riz aux épinards Chèvre Banane	Pomme terre au surimi Escalope à la diable Chou vert braisé Fromage ail fines herbes Orange	Salade verte Cassoulet de volaille Chèvre à tartiner Millefeuille
	Potage Verdi Museau vinaigrette ou jambon de dinde Liégeois vanille	Potage flamand Pâté de campagne ou mousse de canard Fruit de saison	Potage de potiron Œuf dur mayonnaise Mousse au chocolat	Potage freneuse Sardines à la tomate Compote abricot	Potage poireaux et pommes de terre Saucisson de volaille Pêche au sirop	Potage aux légumes Quiche de volaille Yaourt aux fruits	Potage mexicain Jambon de dinde Pomme
Du 8 au 14 décembre 2025	Betteraves Tripes à la mode de Caen Pommes risolées Fromage blanc Semoule au lait	Taboulé Bœuf façon gardiane Gratin de choux fleurs pomme de terre Coulommiers Tarte poire bourdaloue	Carotte rapées Carbonara Tortis Chèvre à tartiner Compote de pomme	 Salade verte Filet de merlu à l'armoricaine Boulogne Yaourt nature Pomme au four du Sidoresto	Macédoine Ragout de dinde Riz Edam Poire au sirop	 Endive Pâtée auvergnate de volaille Munster Flan pâtissier	 Maquereau vin blanc Sauté de veau au jus Poêlée forestière Fourme d'ambert Riz au lait
	Potage à l'oseille Terrine de la mer Ananas	Potage Crécy Pâté de foie mousse de canard Yaourt aromatisé	Potage Esaü (lentille) Crêpes au fromage Fruit de saison	Potage d'antan Ballotine de volaille Fromage blanc et crème marron	Potage florentin Jambon de dinde Compote pomme/cassis	Potage tomate/vermicelles Saucisson de volaille Pomme	Potage aux légumes Pizza fromage Île flottante
Du 15 au 21 décembre 2025	Carotte rapée Emincé de bœuf au jus Chou de bruxelle et pomme de terre Fromage Compote pomme/ananas	Champignon a la grecque Rognons sauce madere Pommes campagnarde  Comté Riz au lait	Œuf dur mayonnaise Poulet Tajine de pomme de terre & pois chiches Fromage blanc Orange	Pomelos et sucre Bolognaise Spaghetti Camembert Compote pomme pruneau	Cœur de palmier Ragout de coq Gratin de courgette Fromage à tartiner aux noix Fruit de saison	Poireau Omelette Riz petits pois carotte Port Salut Paris Brest	Carotte rapées Goulasch de boeuf Pomme de terre vapeur Tome Cocktail de fruits
	Potage aux champignons Roulade de porc ou jambon de dinde Liegeois chocolat	Potage de légumes Saucisson de volaille Fruit de saison	Potage dubarry Pizza au fromage Crème dessert praliné	Potage saint germain Rilette de poulet Gâteau au chocolat du Sidoresto	Potage de légumes Pizza de saison Flan nappe caramel	Potage contentin Sardine à l'huile Yaourt aromatisé	Potage dubarry Ballotine de volaille Pomme


Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 22 au 26 décembre 2025	Salade haricot vert Emincé de poulet à l'aigre douce Pomme fondante Yaourt nature Gélifié vanille	Endive aux noix Couscous poulet Fromage Orange	Radis beurre Hachis parmentier Chèvre Fruit de saison	 Menu de Noël <b>Saumon fumé</b> Supreme volaille sauce marron Fagot haricot vert et <b>grenaille</b> Fourme d'ambert Buchette praliné	Chou fleur vinagrette Raviolis de boeuf Fromage blanc Fruit de saison	Fond d'artichaut Saucisse de volaille Purée de p casses Fromage fouettée Riz au lait	Pomelos Emincé de dinde au jus Poêlée forestière Roquefort Mousse au café
	Potage tomate emmental Salami ou mousse de canard Pomme déclassée	Potage provençal Crêpes au champignons Fromage blanc et creme marron	Soupe d'oignon Cornet saumon Ile flottante	Potage d'antan Rilette de poulet Crème dessert chocolat	Potage mexicain Jambon de dinde Compote abricot	Potage aux légumes Pizza Fruit de saison	Potage hiver Mousse de canard Fruit au sirop
Du 29 déc au 2 janvier 2026	Endive Tartiflette de volaille Faisselle Compote pomme fraise	 Salade de pomme de terre Emincé de dinde champignons Carotte Pont evêque Orange	Carottes râpées Pavé de merlu aux petits légumes Purée de brocolis Fromage aux noix Liegeois au chocolat	<i>Menu de Nouvel An</i> <i>Artichaut</i> <i>vinaigrette</i> <i>Saumon</i> <i>Purée patate douce</i> <i>Roquefort</i> <i>Flocon coco chocolat</i>  Bonne Année 2026	Salade de riz et maïs Estouffade de boeuf Haricot plat Chèvre à tartiner Fruit de saison	Salade verte Cassoulet de volaille Fromage ail fine herbes Paris Brest	Betterave Poulet rôti Pomme de terre Tome Gélifié caramel
	Potage Saint Germain Noix au poivre ou Mousse de canard Fruit de saison	Potage primeur Rosette ou Saucisson de volaille Riz au lait	Soupe de poisson Croustade canard morilles Liégeois aux fruits	Potage légumes Quiche de volaille Ananas au sirop	Potage Dubarry Terrine de la mer Mousse au marron	Potage mexicain Maquereau à la moutarde Compote	Potage de légumes Tartinable de poisson Fruit de saison


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


 Viande de type race à viande


 Appellation d'origine protégée


 Pêche durable

Les recettes et allergènes sont disponibles sur notre nouveau 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)

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








# Menu















## MENUS RETRAITES

janv-26

**Sidoresto**  
La passion du goût et du partage

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 5 au 11 janvier 2026	<b>Salade</b> Blanquette de dinde Tagliatelle Fromage Brownie	Potage du soleil Coq au vin Pomme de terre sauté Chèvre Fruit de saison	Endive Chili con carne <b>Riz</b> <b>Tome</b> Mousse au marron	Potage à la tomate Filet de hoki sauce  Dugléré Chou vert <b>Coulommiers</b> Semoule au lait	<b>Taboulé</b> Emincé de bœuf  au jus <b>Haricot vert</b> Munster  Ananas	Carotte rapée Escalope de dinde Lentilles Chaource  Far breton	Macédoine mayonnaise Bœuf mode Purée de céleri Yaourt sucré Clémentine
	Potage Esaü Pâté ou mousse de canard Compote de poire	Cœur de palmier Jambon de dinde Fromage blanc et miel	Potage automne Œufs durs mayonnaise Pomme	Betterave Ballotine de volaille <b>Banane</b>	Potage aux champignons Pizza au thon Petit suisse nature et sucre	Potage d'hiver Saucisson de volaille Faisselle et confiture	Potage de légumes Sardine à l'huile Liégeois café
Du 12 au 18 janvier 2026	Betterave Tartiflette de volaille <b>Tome</b> <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Carottes râpées</b> Sauté de porc ou de dinde caramel Riz Pont evedue  Cocktail de fruits	Menu galette en cours de validation Pâté crouste Poisson sauce aneth Purée de patate douce Munster Galette des rois 	Potage flamand Brandade de poisson Bleu Fruit de saison	Salade haricot vert Poulet basquaise Pomme fondante <b>Brie</b> Fruit de saison	Céleri rémoulade Potée Auvergnate de volaille Fromage blanc et sucre Eclair chocolat	Chou rouge Merlu  sauce safranée Purée de carotte Emmental Pomme cuite
	Potage choisy Crêpe au fromage Compote pomme/banane	Potage d'antan Cervelas de porc ou bacon de dinde Fruit de saison	Potage potiron Œuf dur mayonnaise Crème caramel	Poireau Rillettes de sardine Compote pomme biscuit	Potage Minestrone Jambon de dinde Madeleine	Potage d'endives Pâté de volaille Compote pruneaux	Potage de légumes Roulade de volaille Gelifié caramel

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 19 au 25 janvier 2026	Salade de pomme de terre Emincé de bœuf à la tomate Chou fleur à la béchamel Reblochon  Pomme	Chou et carotte Sauté de poulet au jus Curry de carottes Camembert Flan vanille nappé de caramel	Cœur de plamier & maïs Pépites de Hoki Riz aux épinard Pont eveque  Banane	Potage de poireaux et pommes de terre Bolognaise de pois jaune Coquillettes Yaourt nature Gateau aux pommes au Sidoresto	Salade Pot au feu  Fromage blanc nature Liegeois chocolat	Mâche Colin  sauce curcuma Emincé de chou rouge Munster  Tarte au citron	Betterave à la ciboulette Rôti de dinde aux champignons Purée de celeri  St nectaire Fruit de saison
	Potage d'automne Crêpe au fromage Compote pomme	Potage Verdi Pâté de foie ou mousse de canard Ananas	Potage à la provençale Salami ou ballotine de volaille Mousse aux marrons	Endive Saucisson de volaille Orange	Potage tomate/vermicelles Maquereau moutarde Compote pomme/poire	Potage Saint Germain Quiche de volaille Kiwi	Potage de légumes Bacon de volaille Crème dessert praliné
Du 26 janv au 1 février 2026	Poireau vinaigrette Tajine de boeuf Semoule Fromage blanc et miel Fruit de saison	Sardine à la tomate Pavé de hoki  sauce ciboulette Dhal de lentille Emmental Tarte aux pommes	Taboulé Filet de colin à la tomate  Petit pois Camembert Compote pomme fraise	Endive aux pomme Aiguillette poulet moutarde Ratatouille Faisselle Eclair café	Betterave vinaigrette Hachis parmentier Yaourt nature Orange	Piémontaise de volaille Poulet & merguez Couscous Fromage à l'ail fines herbes Tarte chocolat	Salade de riz Rôti de dinde moutarde Poireau à la crème Mimolette Banane
	Potage de légumes Noix au poivre ou saucisson de volaille Riz au lait	Potage à la tomate Andouille ou mousse de canard Fruit de saison	Potage aux champignons Pâté de canard ou Terrine de volaille Yaourt aux fruits	Potage choisy Pizza de saison Crème dessert vanille	Potage d'hiver Roulé au fromage Liegeois au café	Potage d'antan Ballotine de volaille Fruit de saison	Potage mexicain Saucisson de volaille Ananas au sirop

-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Viande de type race à viande
-  Pêche durable
-  Appellation d'origine protégée

**BON APPETIT**      **Menu validé en commission le 5 décembre**  
**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 (cf QR code) 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*
















## MENUS RETRAITES


FEVRIER 2026




Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 2 au 8 février 2026	Artichaut vinaigrette Bœuf bourguignon  Carottes <b>Emmental</b> Gâteau basque	<b>Céleri rémoulade</b> Brandade de poisson <b>Yaourt nature</b> Mousse aux marrons	Salade verte Colin sauce crème Purée de brocolis Chaource Pomme cuite	 <b>Carotte rapée</b> Couscous merguez  <b>Yaourt velouté aux fruits</b> Crêpe chocolat	<b>Salade</b> Sauté de dinde au jus Ratatouille <b>Chèvre</b> <b>Liégeois chocolat</b>	Sardine Escalope de veau aux champignons Purée de céleri Fromage Crumble aux pommes	Endives Escalope de dinde aux olives Printanière de légumes Bleu Eclair au chocolat
	Potage Minestrone Maquereau moutarde <b>Fruit de saison</b>	Potage flamand Jambon de Paris ou de dinde Poire au sirop	Potage au potiron Rillettes de porc ou de volaille Compote abricot	Potage à l'endive Pizza Crème dessert caramel	Potage d'automne Surimi mayonnaise Fruit de saison	Potage Verdi Ballotine de volaille Banane	Potage de légumes Œuf mayonnaise Yaourt aux fruits
Du 9 au 15 février 2026	<b>Macédoine mayonnaise</b> Bolognaise de bœuf à la tomate Pâte <b>Tome</b> <b>Fruit de saison déclassé</b>	Terrine de la mer Œufs durs florentine <b>Emmental</b> Liégeois pomme/framboise	Poireau Filet de merlu  sauce beurre/citron Pommes de terre Pont l'evêque  Banane	Endive Emincé de dinde sauce marengo Purée <b>Camembert</b> Flan pâtissier	<b>Carotte et chou blanc</b> Filet de hoki  à la crème Gratin de <b>chou-fleur</b> <b>et p. de terre</b> Fromage ail et fines herbes Semoule au lait	Betterave Bœuf  Bourguignon Pomme de terre Reblochon  Tarte au chocolat	Champignon à la grecque Sauté de veau moutarde Lentille au jus Fromage Orange sanguine?
	Potage provençal Pâté de tête ou saucisson de volaille Crème dessert au praliné	Potage poireaux et pommes de terre Taboulé Compote pomme biscuit	Potage Saint Germain Pâté de campagne ou de volaille Ananas au sirop	Potage de légumes Tarte ou Pizza Fromage blanc et crème de marron	Potage tomate et vermicelles Jambon de dinde <b>Orange</b>	Potage Dubarry Pizza fromage Yaourt nature et sucre	Potage de légumes Maquereau vin blanc Ananas au sirop


Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 16 au 22 février 2026	<p>Chou rouge</p> <p>Poulet yassa</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme au four du Sidoresto</p>	<p>Piémontaise de dinde</p> <p>Maquereau au citron</p> <p>Purée pdt aux herbes</p> <p>Camembert</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Emincé de bœuf sauce provençale</p> <p>Haricot coco</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Orange</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Filet de colin à l'armoricaine</p> <p>Salsifi &amp; carotte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Salade verte</p> <p>Paëlla</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Endives béchamel</p> <p>Fourme d'Ambert</p> <p>Millefeuilles</p>	<p>Endive</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Flageolet</p> <p>Emmental</p> <p>Ananas</p>
	<p>Potage primeur</p> <p>Sardines à l'huile</p> <p>Faisselle et miel</p>	<p>Potage florentin</p> <p>Pâté de foie ou mousse de canard</p> <p>Pomme</p>	<p>Potage Crécy</p> <p>Saucisson sec ou de volaille</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage Esaü</p> <p>Tarte Pomme</p>	<p>Potage du soleil</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Crème dessert café</p>	<p>Potage d'hiver</p> <p>Bacon de dinde</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Maquereau à la moutarde</p> <p>Liégeois vanille</p>
Du 23 fev au 1 mars 2026	<p>Haricot vert</p> <p>Emincé de dinde marengo</p> <p>Gratin de brocolis et p de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentille</p> <p>Omelette</p> <p>Duo de carotte</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse café</p>	<p>Salade de pomme de terre</p> <p>Poisson sauce curry</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit au sirop</p>	<p>Chou blanc</p> <p>Ravioli de boeuf</p> <p>Munster</p> <p>Tarte normande</p>	<p>Piémontaise de volaille</p> <p>Egrené au pois jaune à la tomate</p> <p>Pâte Brie</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Cœur de Palmier</p> <p>Choucroute de volaille</p> <p>Livarot</p> <p>Orange</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Escalope de dinde au jus</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fourme d'ambert</p> <p>Chou vanille</p>
	<p>Potage tomate vermicelle</p> <p>Andouille ou mousse de canard</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Pâté de lapin ou de volaille</p> <p>Compote poire</p>	<p>Potage d'antan</p> <p>Cervelas de porc ou ballotine de volaille</p> <p>Ananas</p>	<p>Potage aux champignons</p> <p>Sardines à la tomate</p> <p>Liégeois pomme/mangue</p>	<p>Potage courgette</p> <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Potage Verdi</p> <p>Saucisson de volaille</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pizza 3 fromages</p> <p>Semoule au lait</p>


 Produit issu de l'agriculture biologique


 Viande de type race à viande

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


 Pêche durable


 Appellation d'origine

BON APPETIT!

Menu validé en commission le 5 décembre

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 (cf QR Code) toutefois les préparations de nos cuisiniers étant faites à la main, 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

