

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	<i>Repas végétarien</i> *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	<i>Repas végétarien</i> *Chou rouge *Coleslaw Egrené de pois jaune à la tomate Coquillettes *Emmental Compote abricot ou compote pomme	Cœur de palmier maïs 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 décembre 2025	Chou blanc au miel 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 râpées Ragout de dinde Tortis *Tome Compote pomme	Céleri râpées Filet de merlu à l'armoricaine Boulgour *Camembert Babybel Pomme au four	<i>Repas végétarien</i> 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 Pépité de hoki Haricot vert *Emmental Riz au lait	<i>Repas végétarien</i> Ouf dur mayonnaise Tajine de pois chiche et pomme de terre Fromage blanc Orange	Rillettes 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 Menu festif Rillettes de poulet cornichon Blanquette saumon Pomme noisette
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	<i>Repas végétarien</i> 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		<i>Repas végétarien</i> Radis beurre Pois chiche tikka masala Carottes Fromage fouettée Compote abricot
Goûter	Galette Pomme déclassée <i>Repas végétarien</i>	Pain et beurre Compote	<i>Gouter Festif</i> Gaufre Banane & Chocolat		Pain et confiture Fromage blanc
Du 29 décembre 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

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)





Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 5 au 11 janvier 2026	<div> Repas végétarien</div> <div> *Salade Omelette Petits pois *Emmental Riz au lait</div>	Pomelo Jambon de volaille Pomme de terre sauté Fromage blanc et miel Compote pomme ananas ou compote pomme poire	<div> Repas végétarien</div> Soupe automne (carotte, marrons) Chili aux légumes (haricots rouge, tomate, cumin) Riz Tome Fruit de saison	<div> Betterave</div> Filet de hoki sauce Dugléré (tomate, crème, échalotte) Pâtes *Coulommiers *Banane	<div> Taboulé</div> Emincé de bœuf au jus Haricots verts *Chaource ou *Munster Galette des rois
	Goûter Pain et chocolat Petit suisse aromatisé	Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Fruit de saison	Palmier Fruit de saison	Pain et confiture Petit suisse nature et sucre
Du 12 au 18 janvier 2026	<div> Repas végétarien</div> <div> *Salade filet de colin sauce basilic Boulgour *Tome Compote pomme banane</div>	<div> *Carottes râpées</div> Sauté de porc ou dinde au caramel Riz *Munster ou *Pont eveque Mousse au chocolat	<div> Repas végétarien</div> <div> Salade de lentille</div> Fondue de poireau Pâtes Yaourt nature Fruit de saison	<div> *Chou blanc au miel</div> Emincé de boeuf Purée de céleri *Petit suisse nature Eclair au chocolat	<div> Repas végétarien</div> <div> Œuf dur mayonnaise</div> Cassoulet de légumes (H.lingot, carotte, tomate) *Brie Orange sanguine
	Goûter Pain et confiture fruit de saison	Barre de céréales aux pommes Compote	Pain et miel Fromage blanc	Galette bretonne Cocktail de fruits	Pain et beurre Fromage blanc et sucre
Du 19 au 25 janvier 2026	<div> Salade de pommes de terre</div> Emincé de bœuf à la tomate Chou fleur à la béchamel *Emmental ou *Reblochon *Pomme déclassée	<div> Repas végétarien</div> <div> *Chou et carotte ou *céleri rapé</div> Curry de carottes Pomme de terre *Camembert Flan vanille nappé de caramel	Cœurs de palmier & maïs Pépites de Hoki Riz aux épinards Pont eveque Banane	<div> Repas végétarien</div> <div> Endives au noix</div> Lasagne de légumes *Yaourt nature Gâteau aux pommes du Sidoresto	<div> Taboulé</div> Rôti de dinde aux champignons Gratin de brocoli *Fromage blanc Fruit de saison
	Goûter Petit beurre Compote pomme	Pain et pâte à tartiner Fruit de saison	Pain d'épice et beurre Fruit de saison	Barre de céréales au chocolat Fruit de saison	Pain et confiture Compote pomme/poire
Du 26 janv au 1 février 2026	<div> *Salade verte</div> Tajine de bœuf Semoule *Fromage blanc et miel *Orange	<div> Repas végétarien</div> <div> *Carotte</div> Dhal de lentille Pomme de terre *Emmental Tarte aux pommes	<div> Taboulé</div> Nugget de poulet Purée de panais Camembert Compote pomme fraise	Menu des p'tits Vitriots Verne CM1-CM2 B <div> Endive aux pommes</div> <div> Poisson meunière</div> <div> Coquillette aux carottes</div> <div> *Yaourt nature</div> <div> Clémentine</div>	<div> Repas végétarien</div> <div> Betterave vinaigrette</div> Jambalaya haricots rouge (carotte, poivrons, tomate paprika) Riz *Munster ou *Tome *Pomme déclassée
	Goûter Pain et confiture Fruit de saison	Madeleine marbré Compote pomme banane	Pain et miel Petit suisse aromatisé	Pain et pâte à tartiner Fruit de saison	Palet breton Fruit de saison

Fruit de saison Poire, Mandarine, Clémentine

-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Le pain est au quotidien issu de l'agriculture biologique
-  Viande de type race à viande

-  Repas végétarien
-  Pêche durable

-  Appellation d'origine protégée
-  Plat principal préparé par nos chefs

* Aide UE à destination des écoles (SIQO)

Menu validé en commission des menus le 1 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 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.

















BON APPETIT

Newsletter =>




Allergènes & recettes =>





Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 8 février 2026	 <div>Endive Bœuf bourguignon (carotte, champignon) Coquillettes *Emmental Compote de poire ou pomme ananas</div> 	 <div>Repas végétarien *Céleri rémoulade Egrené pois jaune sauce tomate Purée *Yaourt nature *Fruit de saison</div> 	<div>Potage au potiron Colin sauce crème Purée de brocolis Petit suisse aromatisé Pomme</div>   	<div>Menu de la chandeleur 2025 *Carotte râpée Couscous Merguez Yaourt mixé de fruits Crêpe au lait fermier chocolat</div>	 <div>Repas végétarien *Salade Tajine de pois chiche Boulgour *Chèvre Liégeois chocolat</div> 
Goûter	Madeleine Fruit de saison	Pain et beurre Fruit de saison	Brioche au chocolat Compote abricot	Palmiers Yaourt à boire vanille	Pain et fromage rond Compote de pomme
Du 9 au 15 février 2026	 <div>Macédoine mayonnaise Bolognaise de bœuf Purée *Tome *Fruit de saison déclassé</div>	 <div>Repas végétarien *Icerberg Curry de carotte Mélange de céréales *Emmental Fruit de saison</div> 	 <div>Potage pois cassés Merlu sauce citron Riz aux carottes Pont l'évêque Orange</div> 	 <div>Repas végétarien Endive Torsade champignon petit pois *Camembert Flan pâtissier</div>	 <div>*Carotte et chou blanc Emincé de dinde au jus Gratin de p de terre et chou-fleur *Munster ou Reblochon Compote pomme ananas</div> 
Goûter	Pain et miel Orange	Barre de céréales fruits rouges Compote pomme	Crêpe chocolat Banane	Moelleux chocolat Pomme	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc nature
Du 16 au 22 février 2026	 <div>*Chou rouge Poulet yassa (oignon, citron) Riz *Coulommiers Compote de pomme</div>	 <div>Repas végétarien Radis Omelette Pomme de terre campagnarde *Emmental *Pomme déclassé</div> 	<div>Potage Crécy (carotte) Emincé de bœuf sauce provençale (tomate, poivron) Pâte Fromage blanc nature Orange</div> 	<div>Menu des p'tits Vitriots Verne CM1-CM2 B *Carotte rapée Poisson meunière Epinard Fromage rond Gâteau à l'ananas du Sidoresto</div> 	 <div>Repas végétarien Betterave Couscous de légumes (carotte, navet, poivron, courgette, céleri, pois chiche) *Tome *Pomme</div>
Goûter	Galette Fruit de saison	Pain et beurre Compote poire	Biscuit Yaourt nature et sucre	Pain et confiture Pomme	Fromage blanc et sucre Fruit de saison
Du 23 fev au 1 mars 2026 Vacances	 <div>Potage tomate vermicelles Emincé de dinde marengo (champignon, carotte, tomate) Pomme de terre et Brocolis Petit suisse aromatisé Fruit de saison</div>	 <div>Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Riz à la tomate et petits pois Camembert Fruit de saison</div>	<div>Salade de pomme de terre Emincé de bœuf au thym Mélange de légumes Yaourt nature Ananas</div> 	 <div>Chou blanc Hoki sauce citron Blé Tome Tarte normande</div> 	 <div>Repas végétarien Potage courgette Egrené au pois jaune à la tomate Pâte Yaourt nature Pomme</div>
Goûter	Pain et beurre Fromage blanc et sucre	Barre de céréales chocolat Fruit	Biscuit Compote pêche	Palmier Orange	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre

* Aide de l'UE à destination des écoles


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


 Produit issu de l'agriculture biologique .

 Viande de type race à viande

 Repas végétarien sans poisson ni viande

 Pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Plat préparé par nos chefs

BON APPETIT

Menu validé en commission des menus le 1 décembre




Newsletter


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 les 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.


Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 8 mars 2026 Vacances	 Carotte rapée Pois chiche à la tomate Quinoa Yaourt mixé de fruits Compote pomme/fraise	 Repas végétarien Salade de haricot vert Omelette Pomme de terre sautée Tome Fruit de saison	 Potage Dubarry (chou fleur) Hoki sauce ciboulette Semoule Camembert Banane	 Céleri rémoulade Bolognaise de boeuf Macaroni Emmental Compote pomme ananas	 Repas végétarien Potage lentille corail Gratin de pomme de terre Ratatouille Fromage blanc Pomme
	Goûter Crêpe au sucre Orange	 Pain et confiture Petit suisse aromatisé	 Quatre-quart Fruit de saison	 Pain et chocolat Yaourt nature et sucre	 Pain et miel Compote poire
Du 9 au 15 mars 2026	 Repas végétarien Betterave Pizza pomme de terre et raclette Salade *Yaourt nature *Orange	 Endive ou Salade Emincé de boeuf au paprika Pomme de terre noisette *Crème de gruyère Mousse au chocolat	 Potage flamand (ch. Bruxelles) Blanquette de poisson Carotte Tome Pomme	 Menu des p'tits Vitriots Jaurès  Radis Cordon bleu Gratin de pâte chou fleur *Chèvre Kiwi	 Repas végétarien Salade de pâte Mafé de légumes (cacahuète) Purée de patate douce *Camembert *Banane
	Goûter Pain et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre	 Palet au beurre Fruit de saison	 Pain et confiture Compote pomme poire	 Petit beurre & barre chocolat Orange sanguine	 Pain épice et beurre Fromage blanc nature et sucre
Du 16 au 22 mars 2026	 Repas végétarien Pomme de terre et œuf mayonnaise Basquaise de haricots Carotte *Emmental ou *Tome *Orange	 *Salade Emincé de porc ou de dinde à l'ananas Riz *Pont l'êveque ou Reblochon Tarte aux pommes	 Cœur de palmier maïs Brandade de poisson Munster Compote pomme	 *Concombre? Rôti de boeuf Gratin de blette et pomme de terre *Coulommiers Semoule au lait du Sidoresto	 Repas végétarien Salade haricot vert Farfalle sauce au fromage et champignon *Petit suisse *Fruit de saison
	Goûter Pain et confiture Yaourt nature	 Moelleux au citron Pomme	 Pain et miel Banane	 Palmier Yaourt à boire à la vanille	 Pain et tablette chocolat Compote pomme pruneau
Du 23 au 29 mars 2026	 Salade de pomme de terre Sauté de boeuf à la provençale Carotte *Yaourt nature *Fruit de saison déclassé	 Salade de pâte Poisson meunière Gratin de chou fleur *Emmental *Fruit de saison	 Repas végétarien Carotte rapées Tajine de pois chiche Semoule Petit suisse aromatisé Fruit de saison	 Potage Poireaux Jambon de porc ou de dinde Salade verte *Tome Mousse au chocolat	 Repas végétarien Betterave Omelette Purée pois cassés *Brie *Pomme
	Goûter Pain et crème de gruyère Compote pomme banane	 Palet Breton Yaourt nature	 Pain et barre de chocolat Orange	 Boudoir Compote pomme framboise	 Pain et beurre Fruit de saison


 Produit issu de l'agriculture biologique
Quotidiennement, le pain est issu de l'agriculture biologique

 Viande de type race à viande

 Repas végétarien sans poisson ni viande

 Pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Plat préparé par nos chefs

Fruit de saison: kiwi, poire

* Aide de l'UE à destination des écoles

Bon appétit

Menu validé en commission des menus le 1 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 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.



Allergènes



Newsletter =>