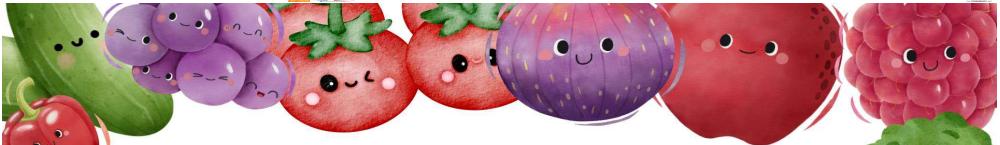


DECEMBRE 2025



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 5 décembre 2025	<p>Salade pomme de terre Emincé de bœuf façon kefta (oignon, tomate, épices) Brocolis *Tome *Fruit de saison</p>  	<p>Repas végétarien *Chou rouge Basquaise de haricots (haricots coco blancs, oignon, tomate, duo de poivrons) Blé pilaf Fromage rond Compote pomme</p> 	<p>Potage potiron Sauté de dinde sauce forestière Printanière de légume Fromage (kiri) Mousse chocolat</p> 	<p>Repas végétarien *Chou rouge *Coleslaw Egrené de pois jaune à la tomate Coquillettes *Emmental Compote abricot ou compote pomme</p> 	<p>Cœur de palmier mais Poisson meunière Riz aux épinards *Yaourt nature et sucre *Fruit de saison</p> 
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	<p>*Chou blanc au riz 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</p> 	<p>Taboulé Bœuf façon Gardiane (oignon, olives) Gratin de choux fleurs *Coulommiers *Orange</p> 	<p>*Carottes rapées Ragout de dinde Tortis *Tome Compote pomme</p> 	<p>Céleri râpées Filet de merlu à l'armoricaine Boulgour *Camembert Babybel Pomme au four</p> 	<p>Repas végétarien Macédoine mayonnaise Chili aux légumes Riz Yaourt nature Fruit de saison</p> 
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	<p>*Pomelos Emincé de bœuf au jus 30 % Chou de bruxelle et 70 % pomme de terre crème *Petit suisse aromatisé Compote pomme pruneau</p> 	<p>*Chou rouge Pépite de hoki Haricot vert *Emmental Riz au lait</p> 	<p>Repas végétarien *Œuf sur mayonnaise Tajine de pois chiche et pomme de terre Fromage blanc Orange</p> 	<p>Rillettes de poulet cornichon Blanquette saumon Pomme noisette Yaourt à boire fraise Gâteau chocolat du Sidoresto</p> 	<p>*Coleslaw Omelette Riz petits pois et carotte *Tome Flan nappé caramel Menu festif Rillette de poulet cornichon Blanquette saumon Pomme noisette</p> 
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	<p>Potage tomate + emmental Emincé de poulet à l'aigre-douce Mélange de légumes Yaourt nature Gelifié vanille</p> 	<p>Repas végétarien Endive noix vinaigrette Couscous de légumes (carotte, navet, poivron, courgette, céleri, pois chiche) Camembert Orange</p> 	<p>Potage antan (navet, ch. Fleurs, salsifi) Poisson meunière Torsades Emmental Crème dessert chocolat</p> 		<p>Repas végétarien Radis beurre Pois chiche tikka masala Carottes Fromage fouettée Compote abricot</p> 
Goûter	<p>Galette Pomme déclassée Repas végétarien</p> 	Pain et beurre Compote	 <p>Gouter Festif Gauffre Banane & Chocolat</p>		<p>Pain et confiture Fromage blanc</p> 
Du 29 décembre au 2 janvier 2025 Vacances	<p>Potage pois cassés Dhal de lentilles (lentille verte, oignon, lait de coco, épices, persil) Sémoule Yaourt nature Pomme</p> 	<p>Salade de pomme de terre Emincé de dinde sauce champignons Quinoa aux cubes de carottes Pont l'Évêque Orange</p> 	<p>*Carottes râpées Pavé de merlu aux petits légumes Purée de brocolis Crème de gruyère Liégeois au chocolat</p> 		<p>Salade de riz et maïs Estouffade (oignon, carotte) de bœuf Haricot plat Emmental Fruit de saison</p> 
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

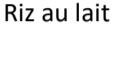
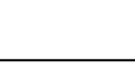
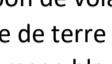
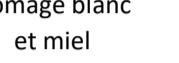
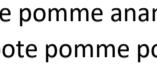
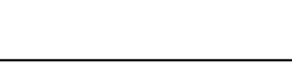
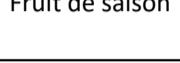
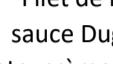
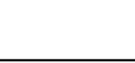
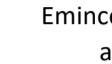
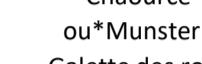
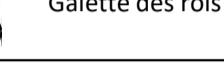
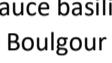
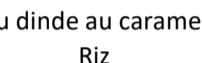
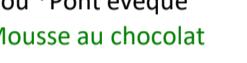
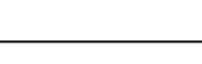
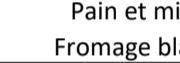
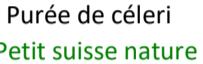
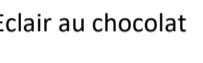
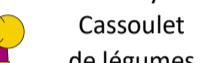
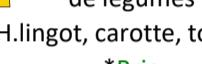
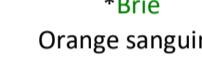
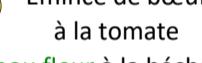
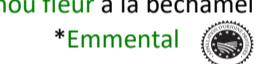
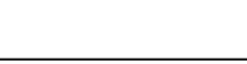
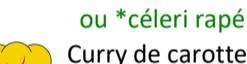
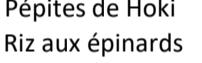
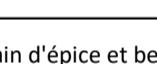
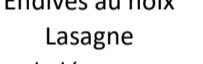
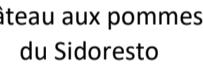
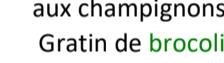
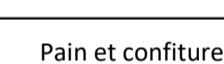
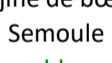
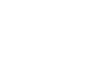
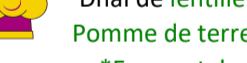
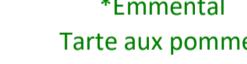
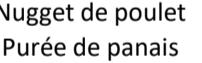
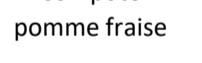
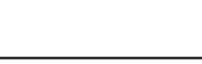
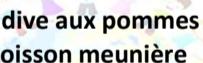
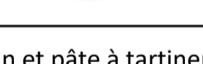
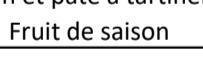
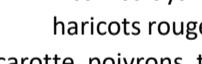
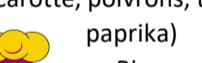
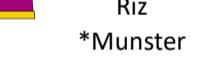
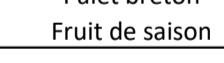


En fonction des livraisons, le Sidoresto est susceptible de modifier à tout moment la composition des menus et des recettes tout en respectant l'équilibre alimentaire.

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.



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 5 au 11 janvier 2026	 Repas végétarien  *Salade  Omelette  Petits pois  *Emmental  Riz au lait	 Pomelo  Jambon de volaille  Pomme de terre sauté  Fromage blanc et miel  Compote pomme ananas ou compote pomme poire	 Repas végétarien  Soupe automne (carotte, marrons)  Chili aux légumes (haricots rouge, tomate, cumin)  Riz  Tome  Fruit de saison	 Betterave  Filet de hoki sauce Dugléry (tomate, crème, échalotte)  Pâtes  *Coulommiers  *Banane	 Taboulé  Emincé de boeuf 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	 Repas végétarien  *Salade filet de colin sauce basilic  Boulgour  *Tome  Compote pomme banane	 *Carottes râpées  Sauté de porc ou dinde au caramel  Riz  *Munster ou *Pont evêque  Mousse au chocolat	 Repas végétarien  Salade de lentille  Fondue de poireau  Pâtes  Yaourt nature  Fruit de saison	 *Chou blanc au miel  Emincé de boeuf  Purée de céleri  *Petit suisse nature  Eclair au chocolat	 Repas végétarien  Œuf dur mayonnaise  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	 Salade de pommes de terre  Emincé de bœuf à la tomate  Chou fleur à la béchamel  *Emmental ou *Reblochon  *Pomme déclassée	 Repas végétarien  *Chou et carotte ou *céleri rapé  Curry de carottes  Pomme de terre *Camembert  Flan vanille nappé de caramel	 Cœurs de palmier & maïs  Pépites de Hoki  Riz aux épinards  Pont evêque  Banane	 Repas végétarien  Endives au noix  Lasagne de légumes  *Yaourt nature  Gâteau aux pommes du Sidoresto	 Taboulé  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	 *Salade verte  Tajine de bœuf  Semoule  *Fromage blanc et miel  *Orange	 Repas végétarien  *Carotte  Dhal de lentille  Pomme de terre  *Emmental  Tarte aux pommes	 Taboulé  Nugget de poulet  Purée de panais  Camembert  Compote pomme fraise	 Menu des p'tits Vitriots Verne CM1-CM2 B  Endive aux pommes  Poisson meunière  Coquillette aux carottes  *Yaourt nature  Clémentine	 Repas végétarien  Betterave vinaigrette  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

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.

 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)

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.

Newsletter =>



Allergènes & recettes =>



BON APPETIT



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 8 février 2026	Endive Bœuf bourguignon (carotte, champignon)  Coquillette *Emmental Compote de poire ou pomme ananas	 Repas végétarien *Céleri rémoulade Egrene pois jaune sauce tomate Purée *Yaourt nature *Fruit de saison	 Potage au potiron Colin sauce crème Purée de brocolis Petit suisse aromatisé Pomme	 Menu de la chandeleur 2025 *Carotte râpée Couscous Merguez Yaourt mixé de fruits Crêpe au lait fermier chocolat	 Repas végétarien *Salade Tajine de pois chiche Boulgour *Chèvre Liégeois chocolat
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	Macédoine mayonnaise Bolognaise de bœuf Purée *Tome *Fruit de saison déclassé	 Repas végétarien *Icerberg Curry de carotte Mélange de céréales * Emmental Fruit de saison	 Potage pois cassés Merlu sauce citron Riz aux carottes Pont l'évêque Orange	 Repas végétarien Endive Torsade champignon petit pois *Camembert Flan pâtissier	*Carotte et chou blanc Emincé de dinde au jus Gratin de p de terre et chou-fleur *Munster ou Reblochon Compote pomme ananas
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	*Chou rouge Poulet yassa (oignon, citron) Riz *Coulommiers Compote de pomme	 Repas végétarien Radis Omelette Pomme de terre campagnarde *Emmental *Pomme déclassé	 Potage Crécy (carotte) Emincé de bœuf sauce provençale (tomate, poivron) Pâte Fromage blanc nature Orange	 Menu des p'tits Vitriots Verne CM1-CM2 B *Carotte râpée Poisson meunière Epinard Fromage rond Gâteau à l'ananas du Sidoresto	 Repas végétarien Betterave Couscous de légumes (carotte, navet, poivron, courgette, céleri, pois chiche) *Tome *Pomme
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	Potage tomate vermicelles Emincé de dinde marengo (champignon, carotte, tomate) Pomme de terre et Brocolis Petit suisse aromatisé Fruit de saison	 Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Riz à la tomate et petits pois Camembert Fruit de saison	 Salade de pomme de terre Emincé de bœuf au thym Mélange de légumes Yaourt nature Ananas	 Chou blanc Hoki sauce citron Blé Tome Tarte normande	 Repas végétarien Potage courgette Egrené au pois jaune à la tomate Pâte Yaourt nature Pomme
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'évêque 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.



Newsletter =>

Allergènes

