

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 8 février 2026	 Endive Bœuf bourguignon (carotte, champignon) Coquillettes *Emmental Compote de poire ou pomme ananas 	 Repas végétarien *Céleri rémoulade Egrené pois jaune sauce tomate Purée *Yaourt nature *Fruit de saison 	Potage au potiron Colin sauce crème Petit pois 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'evêque 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 rapée 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.



C'EST
L'HIVER !



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 Compote abricot	Palet au beurre Fruit de saison	Pain et confiture Compote banane	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 =>