



MENUS RETRAITES

FEVRIER 2026



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 2 au 8 février 2026	Artichaut vinaigrette Bœuf bourguignon  Carottes Emmental Gâteau basque	Céleri rémoulade Brandade de poisson Yaourt nature Mousse aux marrons	Salade verte Colin sauce crème Petit Pois Chaource Pomme cuite	 Carotte rapée Couscous merguez  Yaourt velouté aux fruits Crêpe chocolat	Salade Sauté de dinde au jus Ratatouille Chèvre Liégeois chocolat	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 Fruit de saison	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	Macédoine mayonnaise Bolognaise de bœuf à la tomate Pâte Tome Fruit de saison déclassé	Terrine de la mer Œufs durs florentine Emmental Liégeois pomme/framboise	Poireau Filet de merlu  sauce beurre/citron Pommes de terre Pont l'evêque  Banane	Endive Emincé de dinde sauce marengo Purée Camembert Flan pâtissier	Carotte et chou blanc Filet de hoki  à la crème Gratin de chou-fleur et p. de terre 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 Orange	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	Chou rouge Poulet yassa Riz Coulommiers Pomme au four du Sidoresto	Roulé au fromage Maquereau au citron Purée pdt aux herbes Chèvre Beignet chocolat	Taboulé Emincé de bœuf sauce provençale Haricot coco Fromage blanc nature Orange	Macédoine mayonnaise Filet de colin à l'armoricaine Salsifi & carotte Yaourt nature Pâtisserie	Salade verte Paëlla Camembert Fruit de saison	Carottes râpées Jambon de dinde Endives béchamel Fourme d'Ambert Millefeuilles	Endive Saucisse de volaille Flageolet Emmental Ananas
	Potage primeur Sardines à l'huile Faisselle et miel	Potage florentin Pâté de foie ou mousse de canard Pomme	Potage Crécy Saucisson sec ou de volaille Liégeois au chocolat	Potage Esaü Tarte Pomme	Potage du soleil Œuf dur mayonnaise Crème dessert café	Potage d'hiver Bacon de dinde Fruit de saison	Potage de légumes Maquereau à la moutarde Liégeois vanille
Du 23 fev au 1 mars 2026	Haricot vert Emincé de dinde marengo Gratin de brocolis et p de terre Camembert Fruit de saison	Salade de lentille Omelette Duo de carotte Emmental Mousse café	Salade de pomme de terre Poisson sauce curry Poêlée de légumes Yaourt nature Fruit au sirop	Chou blanc Ravioli de boeuf Munster Tarte normande	Piémontaise de volaille Egrené au pois jaune à la tomate Pâte Brie Crème dessert à la vanille	Cœur de Palmier Choucroute de volaille Livarot Orange	Radis beurre Escalope de dinde au jus Purée de potiron Fourme d'ambert Chou vanille
	Potage tomate vermicelle Andouille ou mousse de canard Fromage blanc	Potage au potiron Pâté de lapin ou de volaille Compote poire	Potage d'antan Cervelas de porc ou ballotine de volaille Ananas	Potage aux champignons Sardines à la tomate Liégeois pomme/mangue	Potage courgette Surimi mayonnaise Fromage blanc et sucre	Potage Verdi Saucisson de volaille Yaourt aux fruits	Potage de légumes Pizza 3 fromages Semoule au lait

 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 XX 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



Menu



MENUS RETRAITES

mars-26



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 2 au 8 mars 2026	Mâche Hachis parmentier Pont Evêque Pomme cuite	Betterave Choucroute de la mer Fromage noix Compote pomme pruneau	Noix au poivre ou Rillette poulet Hoki sauce ciboulette Haricot plat Camembert Banane	Céleri remoulade Emincé de dinde sauce forestière Purée de céleri Emmental Crumble pomme	Salade de pomme de terre hareng Escalope de dinde Ratatouille Fromage blanc Pomme	Coleslaw Chipolata de volaille Pomme de terre rissolée Munster Eclair au café	Haricot vert Sauté de veau sauce champignons Polenta Yaourt sucré Fruit de saison
	Potage d'hiver Pâté de campagne ou mousse de canard Fruit de saison	Potage provençal Museau vinaigrette ou jambon de dinde Liégeois chocolat	Potage Dubarry Sardine à la tomate Yaourt aux fruits	Potage à l'oseille Maquereaux au vin blanc Compote pomme ananas	Potage lentilles corail Crêpe aux champignons Mousse aux marrons	Potage aux poireaux et pommes de terre Œufs durs mayonnaise Orange	Potage de légumes Pizza raclette Poire au sirop
Du 9 au 15 mars 2026	Betterave Saucisse de montbéliard ou de volaille Purée brocoli Reblochon Orange	Endive Emincé de bœuf au paprika Pomme de terre Yaourt nature Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Blanquette de poulet Riz Cantal Pomme	Poireau Moule marinière Pomme campagnarde Fromage Gelifie vanille	Salade de pâte Rognons sauce madère Epinard Camembert Banane	Chou fleur vinaigrette Rôti de dinde Purée de patate douce Roquefort Fruit de saison	Salade Paëlla au poulet Fromage blanc nature et sucre Tarte coco
	Potage d'automne Saucisson sec ou de volaille Fromage blanc creme marron	Potage tomate/vermicelles Pâté de campagne ou Mousse de canard Fruit de saison	Potage Flamand Mortadelle ou mousse de canard Crème dessert au café	Potage Verdi Rillette de sardine Orange sanguine?	Potage Dubarry Terrine de volaille Compote abricot	Potage d'endives Jambon de dinde Yaourt aux fruits	Potage de légumes Rillette de dinde Crème dessert praliné

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 16 au 22 mars 2026	Macédoine Poulet sauce basquaise Haricot à la tomate Tome Orange	Cœur de palmier maïs Emincé de porc ou dinde à l'ananas Riz Pont l'evêque Tarte aux pommes	Salade Brandade de poisson Munster Beignet chocolat	Salade de pomme de terre surimi Rôti de bœuf Gratin blette et pomme de terre Coulommiers Fruit de saison	Bacon de dinde Ragout de poulet Farfalle aux légumes Yaourt sucré Fruit de saison	Taboulé Escalope de veau aux champignons Salsifis Fromage Ananas	Poireaux vinaigrette Coq au vin Pomme de tere & carotte Fourme d'ambert Tarte citron
	Potage Esaü Salami ou balotine de volaille Cocktail de fruits au sirop	Potage Crécý Cervelas de porc ou ballotine de volaille Liégeois café	Potage du soleil Pâté de foie ou mousse de canard Banane	Potage de légumes Saucisson de volaille Semoule au lait du Sidoresto	Potage parmentier Sardine à l'huile Flan caramel	Potage primeur Quiche de volaille Fromage blanc de campagne et confiture	Potage de légumes Roulé au fromage Compote pomme pruneau
Du 23 au 29 mars 2026	Salade de pomme de terre Sauté de bœuf à la provencale Carottes Yaourt nature Fruit de saison	Radis Hoki sauce ciboulette Gratin de chou fleur Emmental Eclair au chocolat	Carottes râpées Emincé de dinde au jus Tajine de pois chiche Camembert Paris Brest	Salade de riz Pavé de merlu à la portugaise Brocolis Tome Banane	Haricot vert Omelette Purée pois cassés Brie Pomme au four	Betterave Tripes à la mode de Caen Pomme de terre Fromage blanc nature et sucre Flan pâtissier	Bacon de volaille Agneau au jus Fondue de poireaux Yaourt aux fruits Pomme
	Potage mexicain Noix au poivre ou saucisson de volaille Fruit au sirop	Potage carotte coco Roulade de porc aux olives ou ballotine de volaille Pomme	Potage aux champignons Pâté ou mousse de canard Orange	Potage poireaux Jambon de dinde Compote pomme framboise	Potage florentin Œuf dur mayonnaise Fruit de saison	Velouté du contentin Rillettes de volaille Liégeois café	Potage aux légumes Maquereaux à la moutarde Compote pomme poire

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

Viande de type race à viande

Viande française

Pêche durable



Bon appétit

Menu validé en commission le XX 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 nombreuses des traces d'allergènes sont possibles:

Le Sidoresto - 24 rue Grétilat 94400 Vitry-sur-Seine - Tél. : 01.55.53.21.60 - E-mail : contact@sidoresto.fr



Appellation d'origine protégée



Tous les potages sont réalisés par nos chefs

Céréales contenant du gluten - Crustacés - Œufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri -
Moutarde - Graines de sésame - Anhydride sulfureux et sulfites - Lupin - Mollusques