

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
<p>Mais et tomate Emincé de bœuf au thym Petits pois carottes Purée pois cassés Yaourt aux fruits mixé *Pomme</p>	<p>Repas végétarien Salade de pâtes Curry courgette Purée pois cassés *Camembert *Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz Emincé de dinde sauce marengo Epinards Munster Orange</p>	<p>Radis beurre Filet de colin sauce curcuma Pomme de terre *Fromage blanc nature Compote pomme fraise</p>	<p>Repas végétarien Basquaise de haricot blanc Petit suisse aromatisé *Fruit de saison déclassé *Camembert Kiwi</p>
Pain et confiture Fruit de saison	Palet breton Yaourt nature	Pain et barre de chocolat Petit suisse nature	Boudoir Banane	Pain et miel Fruit de saison
lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
FERIE	<p>* Salade non mée Bœuf bourguignon Coquillettes *Emmental Compote pomme abricot</p>	<p>Repas végétarien Betterave Dhal de lentille Riz Tome Fruit de saison</p>	<p>Taboulé Filet de hoki au court-bouillon Haricot vert *Yaourt nature Banane</p>	<p>Menu de J. Lurçat à Gentilly *Concombre Escalope de poulet pané Carottes et pomme de terre *Fromage rond Cake au chocolat du Sidoresto</p>
	Petit beurre Pomme	Pain au chocolat Fromage blanc & miel	Madeline Compote pomme pêche	Pain et confiture Fruit de saison
lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
<p>Maïs Filet de colin à la crème Blettes *Camembert *Fruit de saison déclassé</p>	<p>Betterave Sauté de dinde à la moutarde Purée p. de terre carotte *Yaourt nature et miel *Orange</p>	<p>Repas végétarien Coleslaw Couscous de légumes Tome Compote pomme abricot</p>	<p>*Concombre Goulash de bœuf Gratin de choux fleurs *Fromage blanc Tarte aux pommes</p>	<p>Repas végétarien Œuf mayonnaise Ratatouille et pois chiches Riz *Emmental *Pomme</p>
Pain et barre au chocolat Compote pomme/ramboise	Moelleux citron Fruit de saison	Pain et crème de gruyère Fruit de saison	Sablé Banane	Pain et miel Petit suisse nature
lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
<p>Repas végétarien Salade de pois chiches carotte Omelette Poireaux à la crème Brie Orange</p>	<p>*Tomate Aiguillette de poulet sauce basquaise Boullgour Fromage frais Compote poire</p>	<p>Repas végétarien Potage de légumes Bolognaise d'egrené au pois jaune Penne semi complète Coulommiers Banane</p>	<p>Pomelo Filet de merlu aux petits légumes Carotte et pomme de terre Petit suisse Tarte à la cerise</p>	<p>Taboulé Emincé de bœuf à la provençale Courgette Emmental Fruit de saison</p>
Pain et beurre Fruit de saison	Madeline marbrée Pomme	Pain et chocolat Yaourt nature et sucre	Pain et confiture Compote de pomme	Palmier Fruit de saison
lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
<p>Salade d'haricot vert Emincé de bœuf aux oignons Macaroni Fromage blanc et miel Fruit de saison</p>	<p>Repas végétarien Concombre bulgare Hachis de patate douce lentilles Tome Flan pâtissier</p>	<p>Carottes râpées Poisson meunière Epinard Emmental Semoule au lait du Sidoresto</p>	<p>Salade pomme terre Emincé de dinde aux champignons Carotte Pont l'evêque Fruit de saison</p>	FERIE
Pain et beurre Fruit de saison	Barre de céréales au chocolat Petit suisse nature	Biscuit Banane	Brioche Yaourt nature	

LE SIDORESTO VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT

Fruit de saison: kiwi, poire

L'origine des viandes est  
disponible sur notre site internet



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

Changement de Menu =>



Pêche durable

\* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles



Appellation d'origine  
protégée

Viande de type race à viande



Plats préparés par nos chefs

Menu validé en commission le 10 février

Allergènes & recettes =>



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






C'EST LE  
PRINTEMPS



lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Chou fleur vinaigrette Bœuf aux oignons Pomme de terre fondante *Yaourt nature Fruit de saison ou Orange	* Salade verte Cordon bleu Coquillettes * Emmental Compote pomme pêche ou abricot	Concombre bulgare Colin sauce basilic Carotte Camembert Riz au lait	Repas végétarien Pastèque ou Melon Semoule et légumes couscous (carotte, navet, poivron, courgette, céleri, pois chiche) *Tome Liegeois chocolat	FERIE
Petit Beurre Pomme	Barre de céréales à la pomme Fruit de saison	Biscuit sablé Petit suisse nature	Pain et confiture Yaourt nature	
lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
Repas végétarien Betterave Emincé de bœuf façon Gardiane (olive, vinaigre) Riz *Tome * Fruit de saison	*Concombre Poisson meunière Haricot vert Fromage frais Semoule au lait	Carotte râpées Omelette Purée de celeri Petit suisse aromatisé Fruit de saison	FERIE	PONT
Brioche Fromage blanc nature	Biscuit Compote pomme ananas	Pain et chocolat Yaourt nature		
lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Radis et beurre Emincé de bœuf sauce tomate Courgette et pomme de terre *Yaourt nature et miel *Fruit de saison	Salade de pâte Poulet rôti Brocolis Yaourt velouté fruit ou Yaourt aromatisé *Pomme	Repas végétarien Salade Verte Riz Ratatouille et pois chiches Brie Fruit de saison	*Carotte râpée Brandade de colin *Camembert *Tarte aux pommes	Repas végétarien *Concombre bulgare Boulette pois chiche tomate aubergine Blé à la tomate *Pont évêque ou *Reblochon *Banane
Pain et confiture Fruit de saison	Viennoise aux pépites chocolat Compote poire	Crêpe chocolat Yaourt nature	Pain et confiture Petit suisse nature	Pain et chocolat Compote fraise
lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
FERIE	*Tomate Sauté de porc ou dinde à la crème Pomme de terre * Yaourt nature Compote abricot	Maïs Filet de hoki sauce safranée Gratin de chou-fleur Fromage frais Orange	Repas végétarien Houmous Torsade sauce au fromage, champignon * Coulommiers Compote pomme	Taboulé Emincé de bœuf façon kefta Tajine de légumes *Fromage blanc nature *Fruit de saison
	Palet breton Fruit de saison	Pain et beurre Fromage blanc	Palmier Fruit de saison	Madeleine Compote poire


LE SIDORESTO VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT

Fruit de saison: kiwi, poire

-  Pêche durable
-  Appellation d'origine protégée
-  Plats préparés par nos chefs

**Pain bio servi à chaque repas**

Produit issu de l'agriculture biologique  
 Au quotidien, le pain provient de l'agriculture biologique  
 \* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

 Viande de type race à viande  
 L'origine des viandes est disponible sur notre site internet

Menu validé en commission le 10 février

Allergène =>



Changement de 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 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



lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p><b>Betterave</b></p> <p>Emincé de bœuf à la provençale Lentille</p> <p>* Emmental</p> <p>* Fruit de saison</p>	<p>* Concombre bulgare</p> <p>Poisson meunière Purée de brocolis</p> <p>*Tome</p> <p>Tartes aux pommes</p>	<p><b>Repas végétarien</b> Tomate</p> <p>Chili aux légumes Riz</p> <p>Fromage fouettée</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Salade de pomme de terre</p> <p>Sauté de porc ou dinde sauce forestière Duo de carotte</p> <p>*Yaourt nature</p> <p>* Banane</p>	<p><b>Repas végétarien</b> Salade de pois chiche et carotte</p> <p>Sauce champignon fromage Penne</p> <p>* Crème de gruyère Melon ou Pastèque</p>
<p>Pain et pâte à tartiner Compote pomme/abricot</p>	<p>Madeline Fruit de saison</p>	<p>Pain d'épice Pomme</p>	<p>Moelleux citron Compote poire</p>	<p>Pain et confiture Fromage blanc nature</p>
lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
<p>Salade de lentilles</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Petit pois</p> <p>*Pont évêque ou *Reblochon</p> <p>*Fruit de saison</p>	<p><b>Repas végétarien</b> Betterave</p> <p>Stick pois chiche emmental Purée épinard</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p> <p>* Fruit de saison</p>	<p>Tomate</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Quinoa aux courgettes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Tarte normande</p>	<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Purée de haricots lingots</p> <p>* Tome</p> <p>* Fruit de saison</p>	<p>Macédoine</p> <p>Filet de colin sauce coco/curry</p> <p>Boulgour</p> <p>* Emmental</p> <p>* Pomme déclassée</p>
<p>Pain et miel Fruit de saison</p>	<p>Barre de céréales chocolat Fruit de saison</p>	<p>Pain et chocolat Banane</p>	<p>Palmier Fromage blanc</p>	<p>Pain et confiture Yaourt nature</p>
lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Concombre ou Radis</p> <p>Croque au fromage</p> <p>*Haricot vert</p> <p>* Yaourt</p> <p>* Fruit de saison</p> <p>Pain et Miel Fruit de saison</p>	<p>Menu du conseil des enfants de Vitry</p> <p>Melon ou Pastèque</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Petit pois</p> <p>Fromage rond ou Mimolette</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Tomate feta</p> <p>Haché végétal de pois jaunes à la tomate</p> <p>Torsade</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Moelleux au chocolat Fruit de saison</p>	<p>*Carotte râpées</p> <p>Emincé de bœuf au jus Riz à la tomate et petit pois</p> <p>*Coulommiers ou Reblochon</p> <p>* Banane</p> <p>Yaourt nature et sucre Fruit de saison</p>	<p>Haricot vert vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce tomate Pomme de terre lamelle</p> <p>*Tome</p> <p>*Fruit de saison</p> <p>Pain et beurre Compote ananas</p>
lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
<p>* Pastèque</p> <p>Emincé bœuf façon kefta</p> <p>Riz</p> <p>*Emmental</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Pain et tablette de chocolat Yaourt nature et sucre</p>	<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>* Carotte râpées</p> <p>Œuf dur mayonnaise Taboulé et pois chiches</p> <p>* Tome</p> <p>Fruit de saison ou Orange</p> <p>Fromage blanc et sucre Palet breton</p>	<p>Betterave &amp; Mais</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Courgette et pomme de terre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et beurre Fruit de saison</p>	<p><b>Repas sans fourchette</b> Melon ou Pastèque</p> <p>Pilons de poulet + mayonnaise Chips</p> <p>Fromage rond</p> <p>Cake vanille du Sidoresto</p> <p>Petit suisse Compote poire</p>	<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>* Tomate</p> <p>Dhal de lentilles</p> <p>Carottes rondelles</p> <p>* Munster ou Camembert</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Pain et confiture Fruit de saison</p>

**LE SIDORESTO VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT**

**Menu validé en commission le 10 février**

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

Fruit de saison: abricot, pêche, nectarine, kiwi

\* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

**Newsletter =>**



**Allergènes & recettes =>**



**C'EST L'ÉTÉ !**