











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 Rilette 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 montbelliard 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 Rilette de sardine Orange sanguine?	Potage Dubarry Terrine de volaille Compote abricot	Potage d'endives Jambon de dinde Yaourt aux fruits	Potage de légumes Rilette 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 	Salade Brandade de poisson  Munster  Beignet chocolat	Salade de pomme de terre surimi Rôti de bœuf Gratin blette et pomme de terre Coulommiers	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 terre & carotte Fourme d'ambert 
	Potage Esaü Salami ou balotine de volaille Cocktail de fruits au sirop	Potage Crécy 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	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 provençale 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

 Appellation d'origine protégée

 Tous les potages sont réalisés par nos chefs



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:

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



Menu des retraités avr-26

Sidoresto
La passion du goût et du partage

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026	samedi 4 avril 2026	dimanche 5 avril 2026
Rosette ou Ballotine de volaille Emincé de bœuf au thym Petits pois carottes Yaourt aux fruits mixés Pomme	Betterave Sauté de veau Purée de pois cassés Munster Tarte normande	Salade de riz Emincé de dinde marengo Epinard Camembert Orange	Hareng et pomme de terre Cassoulet de volaille Fromage blanc Pomme au four	Carotte rapée Filet de colin sauce curcuma Poêlée campagnarde Livarot Fruit de saison déclassé	Champignon à la grecque Rognon sauce madère Pomme de terre Gouda Millefeuille	Tomate mozzarella Brandade au colin Fourme d'Ambert Ile flottante
Potage provençal Artichaut & tomate Riz au lait	Potage à l'oseille Salami ou mousse de canard Compote pomme pêche	Potage Saint Germain Jambon de Paris ou de dinde Yaourt aux fruits	Potage à la tomate Rillettes de poulet Crème dessert caramel	Potage d'antan Œuf dur mayonnaise Semoule au lait	Potage Minestrone Ballotine de volaille Liégeois au café	Potage légumes Sardine à l'huile Flan caramel
lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026	samedi 11 avril 2026	dimanche 12 avril 2026
Carotte rapée Sauté d'agneau au jus Gratin de brocolis Yaourt nature Riz au lait	Betterave Bœuf Bourguignon Purée de celeri Camembert Abricot au sirop	Salade Boudin noir ou Saucisse de volaille Riz Fromage blanc & miel Flan pâtissier	Taboulé Filet de hoki au court-bouillon Carottes Faisselle Banane	Concombre Cordon bleu Haricot vert Chèvre Cake au chocolat du Sidoresto	Macédoine Coq au vin Pâte Gouda Mousse au café	Salade de pomme de terre Navarin d'agneau Choux de bruxelles Fromage blanc Beignet aux pommes
Potage aux champignons Rillettes de maquereau Crème praline	Potage de poireaux et pommes de terre Mousse de canard Pomme	Potage Dubarry Rillettes de porc ou de poulet Yaourt aux fruits	Potage de légumes Saucisson de volaille Liégeois pomme framboise	Potage flamand Œuf dur mayonnaise Fromage blanc et miel	Potage Crécy Jambon de dinde Yaourt sucré	Potage légumes Quiche de volaille Fruit de saison

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026	samedi 18 avril 2026	dimanche 19 avril 2026
Tarte de saison Escalope de dinde sauce soubise Blette Camembert Fruit de saison declassé	Salade verte Filet de merlu sauce provençale Purée de carotte Pont Evêque Flan caramel	Coleslaw Couscous de merguez Tome Croisillon abricot	Concombre Goulash de boeuf Gratin de choux fleurs Brie Tarte aux pommes	Piémontaise de dinde Filet de colin sauce curcuma Ratatouille et pois chiches Fromage blanc Pomme	Macédoine Colombo de dinde Riz Coulommier Eclair café	Maquereau au vin blanc Hachis parmentier Yaourt sucré Compote pomme biscuit
Potage du soleil Mortadelle ou jambon de dinde Liégeois vanille	Potage epinard Pizza au fromage Fruit de saison	Potage primeur Pâté de campagne ou Mousse de canard Banane	Potage tomate/vermicelles Œuf mayonnaise Fruit de saison	Potage de lentilles Ballotine de volaille Petit suisse	Velouté du continent Rillettes de volaille Flan caramel	Potage de légumes Jambon de dinde Fruit de saison
lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026	samedi 25 avril 2026	dimanche 26 avril 2026
Betteraves Sauté veau marengo Poireaux à la crème Fromage blanc Orange	Pomelo Aiguillette de poulet sauce basquaise Salsifi Fromage aux noix Semoule au lait	Endive Bolognaise d'egrené au pois jaune Pâte semi complète Coulommiers Crumble pomme poire	Salade verte Filet de merlu aux petits légumes Purée de p cassés Chaource Tarte à la cerise	Taboulé Emincé de bœuf à la provençale Courgette Emmental Fruit de saison	Champignon à la grecque Chili con carne Riz Chèvre Pomme	Pomme de terre hareng Ragoût de dinde Gratin de brocoli Yaourt aux fruits Orange
Potage champignon Pâté de foie ou mousse de canard Salade de fruits au sirop	Potage Saint Germain Rillettes de porc ou volaille Fromage blanc	Potage de légumes Surimi mayonnaise Banane	Potage Crécy Roulade de porc aux olives ou jambon de dinde Compote Pomme Pêche	Potage à la tomate Œuf dur mayonnaise Liegeois chocolat	Potage Minestrone Maquereau vin blanc Petit suisse nature	Potage de légumes Saucisson de volaille Mousse aux marrons
lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026	samedi 2 mai 2026	dimanche 3 mai 2026
Salade de pâtes Emincé de bœuf aux oignons Purée carotte Fromage blanc et miel Beignet framboise	Concombre bulgare Merlu sauce citron Purée de patate douce Tome Flan pâtissier	Roulé au fromage Poisson meunière Epinard Fromage ail et fines herbes Semoule au lait du Sidoresto	Poireau Emincé de dinde aux champignons Potatoes et mayonnaise Pont l'Evêque Fruit de saison	Piémontaise à la volaille Merlu sauce portugaise Gratin de choux fleurs Yaourt nature Fruit de saison	Cœur de palmier vinaigrette Merguez Tajine de légumes Cantal Salambo	Tomate Poulet rôti Pomme fondante Tomme blanche Fruit au sirop
Potage Verdi Noix au poivre ou mousse de canard Crème dessert au praliné	Potage d'antan Pizza de saison Liégeois vanille	Potage provençal Jambon de Paris ou de dinde Banane	Potage Saint Germain Crêpe aux champignons Gélifié vanille	Crème de courgette Œuf mayonnaise Mousse citron	Potage primeur Maquereau Fruit	Potage de légumes Mousse de canard Yaourt aux fruits

* Fruit de saison: kiwi, poire




Plats préparés par nos chefs



Viande de type race à viande

LE SIDORESTO VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT

 Produit issu de l'agriculture biologique
Au quotidien, le pain provient de l'agriculture biologique



Pêche durable



Appellation
d'origine protégée

En fonction des approvisionnements des denrées, le Sidoresto est susceptible de modifier à tout moment la composition des menus tout en respectant l'équilibre alimentaire, merci de votre compréhension.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), tous nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant :

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











Menu








Sidoresto
La passion du goût et du partage


Menu retraités


MAI 2026


Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 4 au 10 mai 2026	Chou fleur vinaigrette Bœuf aux oignons  Coquillettes Bleu Fruit de saison	Carotte vgt Omelette Poêlée villageoise  Faisselle Mousse au chocolat	Concombre bulgare Colin sauce basilic Carotte Camembert Riz au lait	Pastèque Couscous Poulet Emmental Brownie	 Melon Escalope de dinde Pomme de terre fondante Fromage aux noix Compote	Taboulé Maquereau sauce citron Ratatouille Yaourt brassé aux fruits Mousse café	Pomelo Agneau au jus Flageolet Fromage blanc crème marron Liégeois chocolat
	Potage poireaux/pommes de terre Tartinable de poisson Compote pomme pruneau	Potage Crécy Salami ou jambon de dinde Fruit de saison	Potage Dubarry Pâté de foie ou mousse de canard Pêche au sirop	Potage de légumes Saucisson de volaille Mousse aux marrons	Potage Printanier Rillettes de poulet Liégeois chocolat	Potage automne Pizza au fromage Cocktail de fruits	Potage oriental Mousse de canard Crème dessert caramel
Du 11 au 17 mai 2026	Betterave Emincé de bœuf façon Gardiane  Riz Faisselle Fruit de saison	Tomate Sauté de veau aux olives Purée de céleri Bleu Compote	 Carotte râpées Œufs durs à la florentine Yaourt velouté fruits Liégeois café	 Poireaux Filet de colin sauce vierge  Purée de carotte Gouda Tarte poire Bourdaloue	 Roulé au fromage Emincé de dinde à la normande Poêlée campagnarde Cantal Mousse aux marrons	Tomate Aiguillette de poulet sauce champignons Macaroni Fromage Liégeois aux fruits	Pomelo Sauté de dinde caramel Riz Fromage blanc Ananas au sirop
	Potage choisy Fromage blanc Pain épices	Potage Saint Germain Tartinable de poisson Semoule au lait	Potage tomate/vermicelles Ballotine de volaille Yaourt nature	Potage courgette curry Tarte au fromage Banane	Potage Parmentier Pizza de saison Mousse au chocolat	Potage flamand Tartinable poisson Compote	Potage de légumes Mousse de canard Gélifié chocolat

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 18 au 24 mai 2026	 Avocat Emincé de bœuf aux oignons Courgette et pomme de terre Yaourt nature et miel Liégeois chocolat	Poireau Poulet rôti Pomme de terre Yaourt velouté fruits Pomme	Salade verte Blanquette de dinde Riz Brie Crème dessert vanille	 Carotte râpée Brandade de colin Camembert Tarte aux pommes	 Piémontaise de volaille Filet de hoki sauce crème Ratatouille Pont l'Evêque Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Emincé de dinde sauce tomate Boulgour Bleu Banane	Concombre Saucisse de volaille Haricot coco au jus Fromage ail fines herbes Tarte normande
	Potage aux champignons Moelleux chocolat Fruit de saison	Potage du soleil Terrine de la mer Compote poire	Potage de légumes Pizza de saison Orange	Potage de légumes Roulade de volaille Faisselle et confiture	Potage d'endives Quiche de volaille Compote fraise	Potage Dubarry Crêpe au fromage Fromage blanc et crème de marrons	Potage petit pois cerfeuil Jambon de dinde Mousse café
Du 25 mai au 31 mai 2026	Tomate Aiguillette de poulet à la tomate Macaroni  Tomme blanche Abricot au sirop	Betterave vinaigrette Sauté dinde à la crème Pomme de terre Yaourt nature Compote abricot	Concombre Filet de hoki sauce safranée Gratin de chou fleur Fromage à tartiner Orange	Carotte râpée Côte de veau aux oignons Torsades aux légumes Coulommiers Liégeois café	Taboulé Emincé de bœuf façon kefta Tajine de légumes Munster Eclair vanille	Laitue Saute dinde sauce forestière Carotte Yaourt aux fruits Riz au lait	Pomelo Poulet rôti Purée de chou-fleur Fourme d'Ambert Ile flottante
	Potage Crécy Mousse de canard Crème dessert au caramel	Potage Minestrone Tartinable de thon Pomme	Potage poireaux/pomme de terre Noix au poivre ou Jambon de dinde Liégeois chocolat	Potage de légumes Maquereaux Compote pomme pruneau	Potage mexicain Crêpe au champignon Pastèque ou Melon	Potage tomate Rillettes de poulet Fruit de saison	Potage de légumes Sardine à l'huile Cocktail de fruit

 Produit issu de l'agriculture biologique
 Au quotidien, le pain provient de l'agriculture biologique

 Viande de type race à viande

 Pêche durable

 Appellation d'origine protégée

Fruit de saison: kiwi, poire...



Plat préparé par nos chefs

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.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), tous nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant : 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 des saisons



Actu & Menu

Menu



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 1 au 7 juin 2026	<p>Betterave Emincé de bœuf sauce provençale Lentille Emmental Liégeois chocolat</p> 	<p>Concombre bulgare Poisson meuniere Haricot beurre Tome Tarte aux pommes</p>	<p>Filet de hareng Chili con carne Riz Chèvre Compote pomme banane</p>	<p>Salade de pomme de terre Sauté de porc ou dinde sauce forestière Purée de céleri Yaourt nature Compote poire</p>	<p>Pastèque Omelette Penne champignon fromage Brie Brownie</p>	<p>Melon Merguez Pomme campagnarde + ketchup Montcendre Eclair au café</p>	<p>Salade verte Escalope de dinde Haricots plats à la tomate Yaourt aux fruits Tarte au citron</p>
	<p>Potage freneuse Camembert Compote pomme abricot</p>	<p>Potage endive Surimi mayonnaise Yaourt velouté aux fruits</p>	<p>Potage flamand Crêpe aux champignons Fromage blanc et confiture</p>	<p>Potage mexicain Rillette de sardine Mousse au chocolat</p>	<p>Potage tomate/vermicelles Pizza de saison Fromage blanc nature</p>	<p>Potage Esaü Jambon de dinde Pomme</p>	<p>Potage légumes stock Bacon de volaille Flan vanille caramel</p>
Du 8 au 14 juin 2026	<p>Salade Poulet rôti Petits pois Roquefort Riz au lait</p> 	<p>Betterave Filet de hoki sauce aurore Tajine de pois chiches Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison</p>   	<p>Tomate Bœuf bourguignon Carotte Munster Tarte normande</p>  	<p>Taboulé Viennoise de volaille Purée de haricots lingots Tome Fruit de saison</p>	<p>Macédoine Filet de colin sauce coco curry Boulgour Emmental Pomme déclassée</p> 	<p>Roulé au fromage Bolognaise Pâte Cantal Pastèque</p> 	<p>Salade verte Coq au vin Riz créole Yaourt sucré Millefeuille</p>
	<p>Potage aux champignons Pâté ou mousse de canard Fruit de saison</p>	<p>Potage du soleil Saucisson sec ou de volaille Compote pomme ananas</p>	<p>Potage tomate vermicelle Mortadelle ou mousse de canard Banane</p>	<p>Potage Verdi Œuf dur mayonnaise Fromage blanc sucré</p>	<p>Potage Dubarry Rillette de poulet Mousse aux marrons</p>	<p>Potage Carotte coco Pizza au thon Ile flottante</p>	<p>Potage de légumes Quiche de volaille Fruit au sirop</p>

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 15 au 21 juin 2026	Concombre Croque au fromage Haricot vert Yaourt nature Semoule au lait	Melon Paella de poulet Chèvre Pomme au four	Tomate feta Rôti de veau au jus Torsade Fromage ail et fines herbes Ile flottante	Carotte râpées Emincé de bœuf au jus Riz à la tomate et petits pois Coulommiers Beignet framboise	Haricot vert vinaigrette Bouillabaisse au colin Pomme vapeur Tome Melon	Radis et beurre Merguez Gratin de blettes Fromage Tarte au citron	Sardine a l'huile Tripes mode de Caen Pomme de terre & carotte Yaourt aux fruits Liégeois vanille
	Potage Minestrone Mortadelle ou Bacon de volaille Fruit de saison	Velouté du cotentin Pâté de campagne ou Mousse de canard Pomme	Potage d'antan Pavé ou poivre ou mousse de canard Compote pomme/fraise	Potage primeur Œufs durs mayonnaise Crème dessert au caramel	Potage à la tomate Maquereaux à la moutarde Yaourt nature	Potage mexicain Crêpe au fromage Compote pomme pruneau	Potage de légumes Pâté volaille Crème dessert praliné
Du 22 au 28 juin 2026	Terrine de la mer Emincé de bœuf façon kefta Riz Emmental Tarte abricot	Taboulé et pois chiches Cordon bleu Ratatouille Tome Liégeois café	Betterave et maïs Poisson meunière Courgette et pomme de terre Yaourt nature Fruit de saison	Pastèque Pilon de poulet Pomme de terre Munster Cake vanille du Sidoresto	Salade de pâtes Brochette de dinde Carotte Camembert Mousse au chocolat	Salade de pois chiches Viennoise de volaille Gratin de chou fleurs Fromage aux noix Gâteau basque	Carotte râpées Saucisse de volaille Pomme de terre Faisselle Fruit de saison
	Potage Saint Germain Pâté de foie ou mousse de canard Pastèque	Potage de légumes Andouille ou ballotine de volaille Orange	Potage florentin Saucisson à l'ail ou mousse de canard Fruit au sirop	Potage parmentier Œuf dur mayonnaise Riz au lait	Potage Esaü Jambon de dinde Compote poire	Potage du soleil Sardines à la tomate Banane	Potage de légumes Roulade de volaille Flan caramel

BON APPETIT

En fonction des livraisons, le Sidoresto est susceptible de modifier à tout moment la composition des menus et des recettes.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), tous nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant :


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


Les menus sont élaborés au maximum en fonction des saisons





Actu & Menu




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

 Pêche durable

 Viande française

 Appellation d'origine protégée

 Viande de type race à viande

Fruit de saison: abricot, pêche, nectarine, kiwi