

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Betterave</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>Repas végétarien 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>Repas végétarien 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>Madeleine 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>Repas végétarien 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>Repas végétarien</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>Repas végétarien</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>Repas végétarien</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 & 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>Repas sans fourchette 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>Repas végétarien</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 !

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 29 juin au 3 juillet 2026	Salade de maïs Poulet pané Brocolis *Coulommiers *Fruit de saison	Repas végétarien Œuf mayonnaise Rougail lentille (oignon, tomate) Boullgour *Tome Mousse au chocolat	Betteraves crème Filet de colin à l'armoricaine (crème et tomate) Riz au curcuma *Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Menu froid *Tomate Roti de veau froid Salade de pâtes tricolore vinaigrette Crème de gruyère Tarte aux abricots	Repas végétarien Salade de lentilles vinaigrette Ravioli aux légumes (carotte, tomate, courgette, aubergine, poivron et oignons) *Emmental Pastèque
Goûter	Brioche pépites au chocolat Yaourt à boire à la vanille	Galette Fruit de saison	Brownie Compote gourde abricot	Madeleine Fruit de saison	Barre de céréales aux fraises Fruit de saison
Du 6 au 10 juillet 2026	Melon Emincé de bœuf aux oignons Pomme de terre vapeur Camembert Salade de fruits au sirop léger	Taboulé Sauté de dinde à la provençale (tomate et poivron) Carotte et ciboulette Chèvre Fruit de saison	Repas végétarien Houmous Omelette Petit pois carotte Yaourt aromatisé Fruit de saison	Concombre bulgare Pavé de hoki sauce crème citron Blé à la tomate Fromage blanc nature Beignet framboise	Menu froid Carotte râpée Œufs durs mayonnaise Salade de riz (tomate, maïs, olive) Fromage frais Pastèque
Goûter	Moelleux citron Fruit de saison	Crêpe au sucre Fruit de saison	Pain au chocolat Compote gourde fraise Repas végétarien	Boudoirs Fruit de saison	Pain et crème de gruyère Compote gourde pomme
Du 13 au 17 juillet 2026	Salade verte Emincé de boeuf au thym Ratatouille Petit suisse aux fruits Fruit de saison	FÉRIÉ		Salade de pate Poisson meunière Epinard à la crème Camembert Banane	Menu froid Tomate Pilon de poulet et mayonnaise Salade de pomme de terre Yaourt nature stock Fruit de saison
Goûter	Moelleux aux amandes Compote gourde pomme			Sablé Yaourt à boire fraise	Quatre quart Compote gourde pomme
Du 20 au 24 juillet 2026	Repas végétarien Pastaque Chili aux légumes (haricot rouge, tomate, carotte) Riz Camembert Compote de pomme	Melon Gardiane de bœuf (olive, vinaigre) Haricots vert thym Crème de gruyère Tarte chocolat	Betteraves Filet de colin sauce tomate Semoule Emmental Fruit de saison	Salade de maïs Pizza courgette brebis Salade Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	Menu froid Carottes rapées œufs durs mayonnaise Salade de pâtes Tome Tarte aux pommes
Goûter	Barre de céréales aux pommes Yaourt à boire vanille	Palmier Fruit de saison	Palet breton Fruit de saison	Biscuit Compote gourde abricot	Briochette pépites de chocolat Fruit de saison
Du 27 au 31 juillet 2026	Pomelo Carbonara de saumon (crème) Coquillettes Fromage fouettée Cocktail de fruits	Repas végétarien Concombre bulgare Quenelles sauce crème basilic Ratatouille Pont l'évêque Mousse au chocolat	Repas végétarien Melon Bolognaise de pois jaune Riz Livarot Crème dessert praliné	Salade de pomme de terre Emincés de bœufs aux oignons Carottes Yaourt aromatisé Fruit de saison	Menu froid Pastèque Rôti de dinde cuit (froid) Taboulé Chaurce Flan vanille caramel
Goûter	Brioche Yaourt à boire à la fraise	Madeleine Fruit de saison	Moelleux chocolat Banane	Pain d'épices Pomme	Galette bretonne Compote de gourde fraise

-  Viande de type race à viande
-  Pêche durable
-  Appellation d'origine protégée
-  Plats préparés par nos chefs
-  Produit issu de l'agriculture biologique

Pain bio servi à chaque repas

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 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



Site du Sidoresto

C'EST L'ÉTÉ !

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 août 2026	Salade de maïs Poulet pané Brocolis Coulommiers Fruit de saison	Repas végétarien Œuf mayonnaise Rougail lentille (oignon, tomate) Boulgour Tome Mousse au chocolat	Betteraves crème Filet de colin à l'armoricaine (crème et tomate) Riz au curcuma Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Repas végétarien Concombre bulgare Quenelles sauce crème basilic Ratatouille Pont l'évêque Mousse au chocolat	Menu froid Tomate Roti de veau froid Salade de pâtes tricolore vinaigrette Crème de gruyère Tarte aux abricots
Goûter	Brioche pépites au chocolat Yaourt à boire à la vanille	Galette Fruit de saison	Brownie Compote gourde abricot	Barre de céréales aux fraises Fruit de saison	Madeleine Fruit de saison
Du 10 au 14 août 2026	Melon Emincé de bœuf aux oignons Pomme de terre rissolées Camembert Salade de fruits au sirop léger	Taboulé Sauté de dinde à la provençale (tomate et poivron) Carotte et ciboulette Chèvre Fruit de saison	Repas végétarien Houmous Omelette Petit pois carotte Yaourt aromatisé Fruit de saison	Concombre bulgare Pavé de hoki sauce crème citron Blé à la tomate Fromage blanc nature Beignet framboise	Menu froid Carotte râpée Œufs durs mayonnaise Salade de riz (tomate, maïs, olive) Fromage frais Pastèque
Goûter	Moelleux citron Fruit de saison	Crêpe au sucre Fruit de saison	Pain au chocolat Compote gourde fraise	Boudoirs Fruit de saison	Pain et crème de gruyère Compote gourde pomme
Du 17 au 21 août 2026	Salade verte Emincé de boeuf au thym Ratatouille Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Repas végétarien Melon Bolognaise de pois jaune Farfalle Livarot Crème dessert praliné	Repas végétarien Concombre Mafé de légumes (Carotte, haricot rouge, tomate et cacahuète) Riz créole Fromage fouettée Liégeois vanille	Salade de pate Poisson meunière Epinard à la crème Camembert Banane	Menu froid Tomate Pilon de poulet et mayonnaise Salade de pomme de terre Pont eveque Fruit de saison
Goûter	Moelleux aux amandes Compote gourde pomme	Madeleine Fruit de saison	Cake marbré Fruit de saison	Sablé Yaourt à boire fraise	Quatre quart Compote gourde pomme
Du 24 au 28 août 2026	Repas végétarien Pastèque Chili aux légumes (haricot rouge, tomate, carotte) Riz Camembert Compote de pomme	Melon Gardiane de bœuf (olive, vinaigre) Haricots vert thym Crème de gruyère Tarte chocolat	Betteraves Filet de colin sauce tomate Semoule Emmental Fruit de saison	Repas végétarien Salade de maïs Tarte tomate chevre Salade Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	Menu froid Carottes rapées œufs durs mayonnaise Salade de pâtes Tome Tarte aux pommes
Goûter	Barre de céréales aux pommes Yaourt à boire vanille	Palmier Fruit de saison	Palet breton Fruit de saison	Biscuit Compote gourde abricot	Briochette pépites de chocolat Fruit de saison

- Viande de type race à viande
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Plats préparés par nos chefs
- Produit issu de l'agriculture biologique

Pain bio servi à chaque repas

Fruit de saison : Abricot, pêche, Nectarine ou Prune

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 toutefois les préparations de nos cuisiniers étant nombreuses des traces d'allergènes sont possibles:

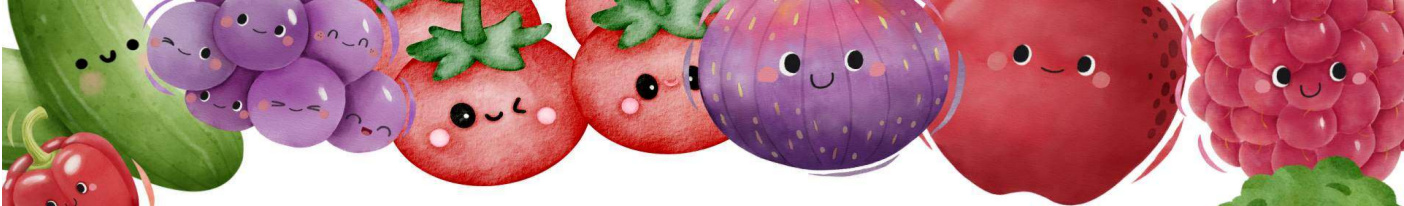
Céréales contenant du gluten - Crustacés - Œufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Anhydride sulfureux et sulfites - Lupin - Mollusques



Site du Sidoresto

C'EST L'ÉTÉ !





Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 31 août au 4 septembre 2026	Pas de centre de loisirs	Repas végétarien *Tomate Ravioli aux légumes (carotte, tomate, courgette, aubergine, poivron et oignons) *Tome Compote pomme/banane	Melon ou pastèque Rôti de dinde Haricots vert Emmental Semoule au lait du Sidoresto	*Concombre bulgare Filet de hoki à la crème Boulgour *Fromage fondu Tarte aux pommes	Coleslaw Emincé de bœuf à la provençale (oignon, duo de poivron, tomate) Semoule *Yaourt nature *Fruit de saison
Goûter		Pain et beurre Compote de pomme	Pain et crème de gruyère Fruit de saison	Cake chocolat Banane	Pain et confiture Fruit de saison
Du 7 au 11 septembre 2026	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Fèves citronné à l'Egyptienne *Camembert ou *Chaurice *Fruit de saison	*Carottes râpées Poulet rôti Ratatouille *Tome Crumble pomme poire	Betterave et maïs Cari colin (tomate, gingembre, curcuma) Coquillettes Petits suisses aux fruits Banane	Repas végétarien Concombre à la crème Semoule et légumes couscous (carotte, navet, poivron, courgette, céleri, pois chiche) *Emmental Mousse au chocolat	*Salade Sauté de bœuf aux olives (carotte, tomate) Melange de céréales Fromage à tartiner Compote de pomme
Goûter	Pain et beurre Compote pomme/banane	Pain au chocolat Fruit de saison	Barre de céréales à la fraise Compote ananas	Pain et confiture Yaourt aux fruits	Pain et pâte à tartiner Fruit de saison
Du 14 au 18 septembre 2026	Repas végétarien *Concombre Chili aux légumes (haricot rouge, tomate, carotte) Riz *Fromage blanc nature miel *Fruit de saison declassé	Iceberg Emincé de bœuf au jus (oignon, carottes) Gratin de brocolis-pomme de terre *Coulommiers *Pomme	Repas végétarien Melon Parmentier de lentille et patate douce Pont l'Evêque Compote pomme abricot	*Tomate Poisson meunière Brocolis à la crème *Yaourt nature Gâteau coco du Sidoresto	Taboulé Aiguillettes de poulet à la crème Courgette *Emmental *Fruit de saison
Goûter	Pain et beurre Fruit de saison	Boudoir Fromage blanc nature	Pain et miel Petit suisse	Biscuit Pomme	Pain et tablette de chocolat Compote pomme fraise
Du 21 au 25 septembre 2026	*Melon si saison ou *Salade verte Bœuf Bourguignon (tomate, champignon) Pommes noisettes *Coulommiers ou *Reblochon Compote poire	Repas végétarien *Carottes râpées Blanquette de légumes (carotte, champignon, haricot coco, crème) Riz *Tome Eclair au chocolat	Salade de pâtes Pavé de Merlu à la tomate Brocolis Fromage frais Banane	Haricot rouge & maïs Colombo de dinde (courgette) Haricots verts *Fromage blanc nature *Fruit de saison	Repas végétarien *Tomate ou *concombre Semoule et légumes couscous (carotte, navet, poivron, courgette, céleri, pois chiche) *Camembert Crème dessert chocolat
Goûter	Palet breton Fruit de saison	Pain et confiture Fruit de saison	Madeleine Compote poire	Barre de céréales au chocolat Petit suisse	Pain et emmental Fruit de saison

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

Menu validé en commission des menus le 17 juin

Viande de type race à viande

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.

Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Les allergènes sont disponibles sur notre site internet toutefois les préparations de nos cuisiniers étant nombreuses des traces d'allergènes sont possibles:

Plat préparé par nos chefs

Fruit de saison : Raisin, Pêche Nectarine ou Prune

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

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Allergènes

C'EST L'AUTOMNE !

Newsletter & Changement de Menu

