

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 Pâté de lapin 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

Menu
























Sidoresto
La passion du goût et du partage

MENU RETRAITES

juil-26


Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 29 juin au 5 juillet 2026	Taboulé Brandade de poisson Coulommiers Fruit de saison	Tomate Saucisse de toulouse ou volaille Rougail lentille Tome Mousse au chocolat	Betteraves à la crème Filet de colin à l'armoricaine Purée de carotte Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Concombre bulgare Roti de veau froid Salade de pâtes tricolores Cantal Tarte aux abricots	Saucisson volaille Escalope de volaille sauce normande Pommes de terre Emmental Pastèque	Melon Hachis parmentier Fourme d'ambert Flan pâtissier	Salade verte Paella Fromage Pomme au four
	Potage tomate et vermicelles Pavé au poivre ou Saucisson de volaille Fromage blanc et crème marron	Potage d'antan Œuf mayonnaise Fruit de saison	Potage primeur Mortadelle ou ballotine de volaille Ananas au sirop	Potage carottes Quiche de volaille Compote pomme pruneaux	Potage aux endives Terrine de volaille Fruit de saison	Potage de légumes Jambon de dinde Gelifié caramel	Potage artichaut et poireau Saucisson de volaille Liégeois chocolat
Du 6 au 12 juillet 2026	Melon Emincé de bœuf aux oignons Pomme rissolée Camembert Salade de fruits au sirop	Macédoine Sauté de dinde à la provencale Coquille Yaourt aromatisé Fruit de saison	Concombre bulgare Pavé de hoki sauce duglere Ratatouille Chèvre Gelifié vanille	Poireau Rôti de dinde Lentilles Munster Beignet framboise	Carotte râpée Couscous merguez Fromage frais Fruit de saison	Pastèque Choucroute de la mer St nectaire Riz au lait	Betterave Pavé de merlu à la portugaise Pomme vapeur Yaourt sucré Paris Brest
	Potage du soleil Salami ou Bacon de volaille Fruit de saison	Potage de légumes Surimi Ile flottante	Potage Minestrone Jambon de Paris ou de dinde Mousse café	Potage Choux de Bruxelles Rilette de poulet Fruit de saison	Potage aux champignons Œufs dur mayonnaise Liegeois chocolat	Potage à la tomate Crêpe au fromage Faisselle et confiture	Potage navet cerfeuil Roulade de volaille Fruit de saison
Du 13 au 19 juillet 2026	Pastèque Brandade de poisson Brie Fruit de saison	Betterave Sauté de veau Epinard à la crème Petit suisse aux fruits Cocktail de fruit	Concombre Mafé de poulet Riz Fromage fouettée Pomme au four	Melon Emincé de bœuf au thym Brocolis Camembert Tarte au citron	Macédoine mayonnaise Moule marinières Pomme campagnarde Yaourt nature Pastèque	Tomate Carbonnara de dinde Spaghetti Fourme d'ambert Tarte normande	Poireaux vinaigrettes Filet de poulet aux herbes Jeune carotte Fromage Semoule au lait
	Crème de courgettes Saucisson de volaille Compote pomme/banane	Potage lentille Mousse de canard Mousse café	Potage mexicain Surimi mayonnaise Liegeois vanille	Potage Verdi Ballotine de volaille Banane	Potage Chou fleur Saucisson de volaille vinaigrette Crème dessert au praliné	Potage de poireaux et pommes de terre Terrine de volaille Fruit de saison	Potage légumes Rilette de volaille Fruit de saison


Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 20 au 26 juillet 2026	Betteraves Chili con carne Riz Camembert Pastèque	 Tomate Filet de colin sauce dieppoise  Purée Yaourt aux fruits Tarte au chocolat	Concombre Rognons sauce madère  Carottes Emmental Flan vanille nappé caramel	Salade de pomme de terre hareng Pizza courgette brebis Salade Yaourt velouté aux fruits Pêche au sirop	Macédoine Sauté de bœuf aux olives  Torsade Fromage Fruit de saison	Carottes rapées Saucisse de volaille  Lentilles Cantal  Tarte aux pommes	Salade de lentilles Aiguillettes de poulet  à la crème Purée de celeri Yaourt Fruit de saison
	Potage provençal Saucisson de volaille Compote de pomme	Potage légumes Roulade de porc/pâté de volaille Melon	Potage carotte Pâté ou mousse de canard Pastèque	Potage primeur Jambon de dinde Fromage blanc et miel	Potage tomate Œuf durs mayonnaise Compote pomme/framboise	Potage parmentier Pizza au fromage Poire au sirop	Potage de légumes Quiche de volaille Riz au lait
Du 27 juillet au 2 août 2026	 Pastèque Carbonara de saumon  Coquillettes Fromage fouettée Cocktail de fruits	Concombre bulgare Ragoût de dinde  Gratin de blettes Pont l'evêque  Mousse au chocolat	Chou fleurs vinaigrette Sauté de dinde aux champignons  Courgette Livarot  Tarte chocolat	 Salade de pomme de terre Emincés de bœufs aux oignons  Carotte Gouda Melon	Taboulé Rôti de dinde mayonnaise  Ratatouille  Chaource Flan vanille caramel	 Tomate Brandade de poisson  Fromage aux noix Pomme cuite	Terrine de la mer Poulet basquaise Riz Bleu  Tarte coco
	Potage aux légumes Hareng Yaourt aux fruits	Potage aux champignons Pâté de foie ou mousse de canard Pastèque	Potage provençal Œuf dur mayonnaise Banane	Potage aux tomates Saucisson de volaille Yaourt aromatisé	Potage Minestrone Jambon de dinde Compote de pomme f rouge	Potage primeur Crêpe aux champignons Yaourt sucré	Potage Légumes Rillette de volaille Fruit de saison


 Produit issu de l'agriculture biologique + pain bio tous les jours


BON APPETIT

Menu validé en commission le 22 mai

 Viande de type race à viande

 Pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Plat préparé par nos chefs
Tous nos potages sont réalisés 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.

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






















Menu



Sidoresto
La passion du goût et du partage

MENU RETRAITES

août-26

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 3 au 9 août 2026	<p>Taboulé </p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate</p> <p>Saucisse de toulouse </p> <p>ou volaille</p> <p>Rougail lentille</p> <p>Tome</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Betteraves à la crème</p> <p>Filet de colin </p> <p>à l'armoricaine </p> <p>Purée de carotte</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Escalope de volaille </p> <p>sauce normande</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Pont eveque </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson volaille </p> <p>Roti de veau froid</p> <p>Salade de pâtes tricolores</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p>Melon </p> <p>Hachis parmentier </p> <p>Fourme d'ambert</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Salade verte </p> <p>Paella</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme au four</p>
	<p>Potage tomate et vermicelles</p> <p>Pavé au poivre ou Saucisson de volaille</p> <p>Fromage blanc et crème marron</p>	<p>Potage d'antan</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage primeur</p> <p>Mortadelle ou ballotine de volaille</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Potage carottes</p> <p>Quiche de volaille</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage aux endives</p> <p>Terrine de volaille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Gelifié caramel</p>	<p>Potage artichaut et poireau</p> <p>Saucisson de volaille</p> <p>Liégeois chocolat</p>
Du 10 au 16 août 2026	<p>Melon </p> <p>Emincé de bœuf aux oignons</p> <p>Pomme rissolée</p> <p>Camembert</p> <p>Salade de fruits au sirop</p>	<p>Macédoine</p> <p>Sauté de dinde </p> <p>à la provencale</p> <p>Coquille</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Pavé de hoki </p> <p>sauce duglere </p> <p>Ratatouille</p> <p>Chèvre</p> <p>Gélifié vanille</p>	<p>Poireau</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Lentilles </p> <p>Munster</p> <p>Beignet framboise</p>	<p>Carotte râpée</p> <p>Couscous </p> <p>merguez</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Choucroute de la mer </p> <p>St nectaïre</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Betterave </p> <p>Pavé de merlu à la portugaise </p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Paris Brest</p>
	<p>Potage du soleil</p> <p>Salami ou Bacon de volaille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Surimi</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage Minestrone</p> <p>Jambon de Paris ou de dinde</p> <p>Mousse café</p>	<p>Potage Choux de Bruxelles</p> <p>Rillettes de poulet</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage aux champignons</p> <p>Œufs dur mayonnaise</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Faisselle et confiture</p>	<p>Potage navet cerfeuil</p> <p>Roulade de volaille</p> <p>Fruit de saison</p>

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 17 au 23 août 2026	Pastèque Brandade de poisson Brie Fruit de saison	Tomate mozzarella Sauté de veau Epinard à la crème Petit suisse aux fruits Gâteau basque	Concombre Mafé de poulet Riz Fromage fouetté Pomme au four	Melon Emincé de bœuf au thym Brocolis Camembert Tarte au citron	Macédoine mayonnaise Moule marinières Pomme campagnarde Yaourt nature Pastèque	Tomate Carbonnara de dinde Spaghetti Fourme d'ambert Tarte normande	Poireaux vinaigrettes Filet de poulet aux herbes Jeune carotte Fromage Semoule au lait
	Crème de courgettes Saucisson de volaille Compote pomme/banane	Potage lentille Pizza au fromage Mousse café	Potage mexicain Surimi mayonnaise Liegeois vanille	Potage Verdi Ballotine de volaille Banane	Potage Chou fleur Saucisson de volaille vinaigrette Crème dessert au praliné	Potage de poireaux et pommes de terre Terrine de volaille Fruit de saison	Potage légumes Rilette de volaille Fruit de saison
Du 24 au 30 août 2026	Betteraves Chili con carne Riz Camembert Pastèque	Tomate Filet de colin sauce dieppoise Purée Yaourt aux fruits Tarte au chocolat	Concombre Rognons sauce madère Carottes Emmental Flan vanille nappé caramel	Salade de pomme de terre hareng Pizza courgette brebis Salade Yaourt velouté aux fruits Pêche au sirop	Macédoine Sauté de bœuf aux olives Torsade Fromage Fruit de saison	Carottes rapées Saucisse de volaille Lentilles Cantal Tarte aux pommes	Salade de lentilles Aiguillettes de poulet à la crème Purée de celeri Yaourt Fruit de saison
	Potage provençal Saucisson de volaille Compote de pomme	Potage légumes Roulade de porc/pâté de volaille Melon	Potage carotte Pâté ou mousse de canard Pastèque	Potage primeur Jambon de dinde Fromage blanc et miel	Potage tomate Œuf durs mayonnaise Compote pomme/framboise	Potage parmentier Pizza au fromage Poire au sirop	Potage de légumes Quiche de volaille Riz au lait

Produit issu de l'agriculture biologique + pain bio tous les jours

BON APPETIT

Menu validé en commission le 22 mai



Viande de type race à viande



Pêche durable



Appellation d'origine protégée



Plat préparé par nos chefs
Tous nos potages sont réalisés 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.

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

Menu



Sidoresto
La passion du goût et du partage

MENUS RETRAITES

sept-25

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 31 août au 6 septembre 2026	Pavé au poivre/ ballotines de volaille Navarin d'agneau Pomme de terre Tome Fruit de saison	Haricots verts Saucisse de Toulouse ou de volaille Haricots blancs à la tomate Livarov Ananas	Poireau Moules marinière Pomme campagnarde Emmental Melon ou Pastèque	Concombre à la bulgare Filet de hoki à la crème Chou de bruxelles Coulommiers Tarte aux pommes	Terrine de volaille Emincé de bœuf à la provençale Pomme campagnarde Fromage de chèvre à tartiner Fruit de saison	Carottes râpées Saucisse de volaille Purée de céleri Yaourt aux fruits Crème dessert vanille	Celeri remoulade Coq au vin Pomme de terre sauté Fourme d'Ambert Tarte au citron
	Potage du soleil Crêpe aux champignons Faisselle et miel	Potage Chou fleur Saucisson de volaille Compote pomme	Potage Carotte Surimi mayonnaise Semoule au lait du Sidoresto	Potage verdi Bacon de volaille Banane	Potage Pois casses Ballotine de volaille Gelifié caramel	Potage minestrone Terrine de la mer Fruit de saison	Potage Légumes Tarte au fromage Fruit de saison
Du 7 au 13 septembre 2026	Poireau vinaigrette Maquereau sauce oseille Fève citronné à L'egyptienne Camembert Fruit de saison	Carottes râpées Poulet rôti Ratatouille Chaurce Crumble pomme poire	Salade de pomme de terre hareng Carbonade d'agneau Carottes Fromage à tartiner Banane	Concombre à la crème Merlu sauce provençale Purée de pois casses Emmental Mousse au chocolat	Salade Sauté de bœuf aux olives Gratin de blettes Fromage à tartiner Riz au lait	Champignons à la grecque Rognons de bœuf sauce Madère Torsade Fromage aux noix Banane	Salade Jambon de dinde Poireau béchamel Fromage Eclair à la vanille
	Potage Chou de Bruxelles Œuf dur mayonnaise Compote	Potage d'automne Rosette ou saucisson de volaille Fruit de saison	Potage lentille Pizza de saison Liégeois café	Velouté de courgettes Roulé fromage Fruit de saison	Potage Parmentier Rillettes de poulet Ananas au sirop	Potage d'antan Surimi mayonnaise Crème dessert praliné	Potage légumes Tarte Mousse aux marrons

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 14 au 20 septembre 2026	Salade de pomme de terre Sauté de dinde au jus Choux de Bruxelles Fromage blanc nature miel Fruit de saison déclassé	Pastèque Emincé de bœuf au jus Gratin de brocolis-pomme de terre Coulommiers Crêpe chocolat	Roule au fromage Merlu sauce ciboulette Gratin de choux fleurs Pont Eveque Melon	Carotte vinaigrette Escalope de dinde sauce diable Purée Brie Gateau coco du Sidoresto	Taboulé Aiguillette de poulet à la crème Courgette Emmental Fruit de saison	Laitue Couscous Merguez Faisselle confiture Fruit de saison	Betterave Filet de poisson sauce citron Riz aux epinards Fromage ail & fines herbes Paris Brest
	Potage potiron Rillettes de porc ou de volaille Compote	Potage épinard Pizza de saison Gélifié caramel	Potage aux poireaux et pommes de terre Noix au poivre ou saucisson de volaille Yaourt aux fruits	Potage tomate/vermicelles Terrine de volaille Pomme	Potage aux endives Saucisson de volaille Compote pomme fraise	Potage de légumes Jambon de dinde Liegeois vanille	Potage artichaut et poireau Roulade pur volaille Riz au lait
Du 21 au 27 septembre 2026	Saucisson volaille Bœuf bourguignon Pomme noisette Reblochon Fruit de saison	Carottes râpées Escalope de porc ou dinde sauce crème Purée de potiron Tome Eclair au chocolat	Salade de pâte Ragoût de dinde Brocolis Fromage aux noix Banane	Betterave Poisson meunière Pomme campagnarde Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Champignons à la grecque Tajine de bœuf et pois chiche Camembert Gélifié vanille	Concombre Cassoulet de volaille Bleu Eclair café	Salade verte Filet de colin sauce provençale Gratin de choux fleur Chèvre Fruit de saison
	Potage soleil Pâté de lapin ou de volaille Crème dessert café	Potage primeur Terrine de la mer Fruit de saison	Potage du soleil Museau vinaigrette ou ballotine de volaille Compote pomme/biscuit	Potage Minestrone Crêpe au fromage Faisselle et miel	Potage de légumes Saucisson de volaille Pomme cuite	Potage pois cassés Œuf dur mayonnaise Compote pruneaux	Potage Potiron Rilette de volaille Mousse aux marrons

Produit issu de l'agriculture biologique

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.





Menu validé en commission le 22 mai

Conformément au règlement CE n° 69/20 (Règlement INCO), tous nos menus sont susceptibles de contenir les 4 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 Fruits de saison : Raisin, Pêche Nectarine ou Prune ne sont donnés qu'à titre indicatif, ils sont soumis aux aléas de climat et de qualité.



-  Viande de type race à viande
-  Pêche durable
-  Appellation d'origine protégée
-  Plat préparé par nos chefs
Tous nos potages sont faits maison