



MENUS RETRAITES

oct-26



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 28 sept au 4 octobre 2026	Radis Petit salé ou jambon de dinde Lentilles à la tomate Tome Liégeois chocolat	Betterave Filet de hoki aux crevettes Pommes de terre Fromage blanc nature et crème marron Ananas	Salade verte Blanquette de veau Riz Coulommier Compote de pomme et fruits rouges	Carotte Emincé de dinde au jus Fondue de poireau Emmental Tarte au citron	Salade de pommes de terre Poisson meunière Purée épinard Livarot Mousse au café	Laitue Sauté d'agneau aux abricots Semoule Pont l'évêque Flan pâtissier	Taboulé Potée auvergnate à la volaille Fourme d'ambert Liegeois vanille
	Potage Verdi Andouille ou Bacon de volaille Yaourt nature	Potage flamand Hareng Compote poire	Potage poireaux/p. de terre Saucisson sec ou de volaille Banane	Potage florentin Crêpes aux champignons Crème praliné	Crème courgette Œuf dur mayonnaise *Pomme déclassée	Potage aux légumes Surimi mayonnaise Yaourt nature et sucre	Potage Parmentier Pizza fromage Fruit au sirop
Fête du Gout Vitry 2026 - Le Tour du monde du petit déjeuner Vous êtes invités au parc des Chouettes!							
Du 5 au 11 octobre 2026	 Salade verte Tortillas de pomme de terre Ratatouille Emmental Compote de coing	 Carottes râpées Chipolatas de porc ou de volaille grillées Haricots blancs à la tomate Pont l'évêque Tarte au citron	 Salade de blé soja et petits pois Filet de poisson grillé Riz aux légumes Yaourt Pomme	 Salade de riz carotte et radis Bœuf sautées à l'ail Carottes Fromages blanc nature Ananas au sirop	 Chou blanc aux raisins Filet de merlu sauce coco curry Blé pilaf Fromage fondu Compote pomme mangue		Iceberg Sauté de veau façon osso buco Polenta Bleu Millefeuilles Poireau vinaigrette Rognon de bœuf sauce madère Lentille Fromage aux noix Fruit de saison
	 Potage provençale Pâté de campagne ou rilette de volaille Fromage blanc nature et miel	Potage aux champignon Jambon ou jambon volaille Fruit de saison	Soupe de vermicelles Terrine de la mer Liégeois vanille	Potage carotte coco Saucisson de volaille Fruit de saison	Potage courgette à l'indienne Surimi mayonnaise Petit suisse		

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 12 au 18 octobre 2026	Cèleri rémoulade Saucisse de strasbourg ou knacky de volaille Riz aux épices Pont eveque Ile flottante	 Taboulé Filet de colin sauce beurre/citron Purée de carotte Fromage blanc et crème marron Gâteau basque	Chou rouge Brandade de poisson Fromage fondu Pêches au sirop	Betterave Poulet rôti Pomme campagnarde Coulommiers Banane	Salade de lentille Escalope de dinde aux olives Chou fleur Livarot Orange	Macédoine mayonnaise Ragout de dinde Flageolet Bleu Eclair au café	Salade Roti de dinde à la diable Purée à l'emmental Fromage Liégeois au café
	Potage potiron marron Mortadelle Saucisson de volaille Yaourt veloute aux fruits	Potage légumes Pâté de foie ou Terrine volaille Orange	Potage crecy Bacon de porc ou jambon de dinde Semoule au lait Sidoresto	Potage Choisy Hareng Compote pomme/ cassis	Potage primeur Saucisson de volaille Fromage blanc nature et sucre	Potage Dubarry Surimi mayonnaise Fruit de saison	Potage lentille Ballotine de volaille Compote pomme pruneau
Du 19 au 25 octobre 2026	 Carottes râpées Pave de merlu à la tomate Purée de potiron Emmental Crème praliné	Betterave Jambon sauce madère ou jambon de dinde sauce madère Haricot blanc & carotte Tome Tarte coco	Museau Bacon volaille Blanquette de saumon Macaroni Yaourt sucré Fruit de saison	 Chou blanc Pavé de hoki sauce crème Dhal de pois cassés Chèvre Fruit de saison	Champignons a la grecque Emincé de bœuf au jus Pomme campagnarde Yaourt nature Compote pomme	Salade de riz Rôti de bœuf mayonnaise Gratin de choux fleurs Fromage ail et fines herbes Gâteau au chocolat	Cœur de palmier Couscous merguez Yaourt aux fruits Liégeois pomme mangue
	Potage Florentin Rosette ou mousse de canard Compote pomme biscuit	Potage lentille Andouille ou Ballotine de volaille Orange	Potage poireaux Quiche de volaille Compote banane	Potage Minestrone Crêpe aux champignons Beignet au chocolat	Potage courge Terrine de mer Ananas	Potage Freneuse Saucisson de volaille Poire au sirop	Potage Antan Rillettes de poulet Crème dessert caramel
Du 26 oct au 1 novembre 2026	Iceberg Mafé au poulet Riz Emmental Gélifié vanille	Cèleri rémoulade Pavé de merlu sauce tomate Mélange de légumes Yaourt nature Salambô	Endive Colin à la crème Pomme de terre fondante Fromage blanc nature Crème dessert au praliné	Chou rouge Bœuf Bourguignon Coquillettes Cantal Flan nappé vanille	Salade Saucisse volaille Purée patate douce Camembert Donut Halloween	Salade d'haricot vert  Bourride de poisson Lentille Edam Mousse marrons	Poireau vinaigrette Escalope de dinde normande Pomme vapeur Fromage blanc sucré Fruit de saison
	Potage endive Crepe fromage Fruit de saison declassé	Potage d'automne Saucisson sec ou de volaille Mousse chocolat	Potage poireau Noix au poivre ou saucisson de volaille Banane	Potage dubarry Surimi mayonnaise Yaourt velouté aux fruits	Potage potiron Jambon de dinde Fruit de saison	Potage Parmentier Saucisson de volaille Orange	Potage de Légumes Rilettes de poulet Compote pomme cassis



Appellation d'origine protégée



Race à viande

Fruit de saison: raisin, poire, clémentine ...



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



Pêche durable

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

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



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 2 au 8 novembre	Carotte rapée Omelette Riz aux petits pois carotte Camembert Compote pomme abricot	Haricot vert vinaigrette  Estouffade de bœuf Pomme noisette Gouda Mousse chocolat	Salade Chipolate de porc ou Knacky de dinde Chou vert Faisselle Tarte Normande	Chou fleur vinaigrette Colin sauce tomate Purée Pont l'evêque  Banane	Macédoine mayonnaise Sauté de dinde sauce forestière Riz  Munster Fruit de saison	Piémontaise de volaille Agneau au jus Carotte  Reblochon Ile flottante	Haricot rouge Filet de hoki sauce citron Jardinière de légumes Fromage Liégeois aux fruits
	Potage Verdi Salami ou Saucisse de volaille Fromage blanc et sucre	Potage flamand Œuf dur mayonnaise Pomme déclassée	Potage légumes Andouille ou mousse de canard Cocktail de fruits	Potage freneuse Crêpe au fromage Semoule au lait	Potage de poireaux et pommes de terre Saucisson de volaille Liégeois au café	Potage au potiron Quiche de volaille Moelleux chocolat	Potage cotentin Surimi mayonnaise Compote pomme biscuit
Du 9 au 15 novembre	Haricot vert Poulet grillée Pomme de terre Fromage aux noix Mousse au chocolat	Betterave Palette ou escalope de dinde à la diable Polenta Yaourt sucré Fruit au sirop	Salade de pomme de terre Emincé de bœuf aux épices Courgette Fromage blanc Paris brest	Betterave & maïs Coq au vin Pâte Brie Kiwi	Macédoine mayonnaise Couscous poulet Tome Pomme	Champignons à la grecque Choucroute de la mer Chèvre Tarte chocolat	Poireau vinaigrette Waterzoi de poulet Riz Yaourt aux fruits Fruit de saison
	Potage Crécy Rillettes de poulet Pomme	Potage à l'oseille Mousse de canard Galette bretonne	Potage pois cassés Hareng Orange	Potage d'antan Ballotine de volaille Crème dessert au caramel	Potage florentin Jambon de dinde Compote pêche	Potage tomate/vermicelles Saucisson de volaille Banane	Potage de légumes Bacon de volaille Mousse café

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 16 au 22 novembre	Salade verte Brandade de poisson Yaourt aux fruits Crêpe au chocolat	Salade de lentille Filet de merlu sauce coco curry Poelée bretonne Fromage blanc nature Orange	Salade pomme de terre Sauté de dinde à la crème Fondue de poireau Tome Fruit de saison	Carotte râpée Filet de hoki sauce aurore Haricot beurre Munster Millefeuille	Laitue Bœuf bourguignon Trio de légumes Coulommiers Crème dessert	Carotte et céleri râpées Merguez Purée de potiron Chèvre Ananas au sirop	Salade de pâtes Jambon de dinde Endive béchamel Fromage blanc sucré Tarte au citron
	Potage provençal Œuf dur mayonnaise Compote pomme fruit rouge	Potage primeur Noix au poivre ou saucisson de volaille Pomme au four	Potage Dubarry Pâté de lapin ou Rillettes de poulet Compote pomme/banane	Potage aux endives Jambon de dinde Banane	Potage Minestrone Surimi Yaourt nature et sucre	Potage aux légumes Crêpe aux champignons Fruit de saison	Crème courgette Terrine de la mer Flan caramel
Du 23 au 29 novembre	Betterave Moules marinière Pomme campagnarde Pont l'évêque Pomme	Chou de fleur Rougail de saucisse de Toulouse ou volaille Riz Livarot Orange	Taboulé Bœuf en daube Petit pois Camembert Fruit de saison déclassée	Chou blanc aux raisins Bourride de poisson Purée Yaourt aux fruits mixés Gâteau vanille du Sidoresto	Carottes râpées Escalope de dinde au jus Penne Emmental Compote de pomme	Salade cachoise à la volaille Aiguillette de poulet à la crème Gratin de chou fleur Bleu Tarte à la noix de coco	Salade de pois chiches Sauté de bœuf au jus Ratatouille Yaourt aux fruits Mousse aux marrons
	Potage du soleil Roulé au fromage Compote pomme/ poire	Potage Mexicain Pâté ou mousse de canard Fromage blanc	Potage flamand Pizza Crème dessert praliné	Potage cotentin Jambon de dinde Cocktail de fruits	Potage aux champignons Hareng Pêche au sirop	Potage Parmentier Saucisson de volaille Pomme	Potage aux légumes Ballotine de volaille Liégeois vanille


Fruits de saison :Poire, clémentine...


Produit issu de l'agriculture biologique


Viande de type race à viande


Appellation d'origine protégée


Pêche durable

BON APPETIT

Menu validé le 8 septembre en commission de menus

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)

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.



MENUS RETRAITES

DECEMBRE 2026



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 30 novembre au 6 décembre	Poireau Filet de colin sauce curcuma Pomme campagnarde Tome Fruit de saison	Endive Omelette au fromage Haricot plat Camembert Tarte chocolat	 Salade verte Brandade de poisson Brie Fruit de saison	Coleslaw Egrené de pois jaune à la tomate Coquillettes Faisselle Gâteau basque	Cœur de palmier maïs Poisson meunière Riz aux épinards Yaourt nature et sucre Banane	Pomme terre au surimi Escalope à la diable Chou vert braisé Fromage ail fines herbes Orange	Salade verte Cassoulet de volaille Chèvre à tartiner Millefeuille
	Potage Verdi Museau vinaigrette ou jambon de dinde Yaourt sucré	Potage oriental Pâté de campagne ou mousse de canard Fruit de saison	Potage de potiron Œuf dur mayonnaise Mousse au chocolat	Potage freneuse Crêpe au fromage Compote abricot	Potage poireaux et pommes de terre Saucisson de volaille Pêche au sirop	Potage aux légumes Quiche de volaille Yaourt aux fruits	Potage mexicain Jambon de dinde Pomme
Du 7 au 13 décembre	Betteraves Tripes à la mode de Caen Basquaise de haricots (haricots coco blancs, oignon, tomate, duo de poivrons) Fromage blanc Semoule au lait	Taboulé Bœuf façon gardiane Gratin de choux fleurs Coulommiers Tarte poire bourdaloue	Carotte rapées Carbonara de saumon Tortis Tome Compote de pomme	 Céleri râpées Filet de merlu à l'armoricaine Boulogne Camembert Pomme au four du Sidoresto	Macédoine Sauté de dindes aux olives Riz Edam Poire au sirop	 Endive Pâtée auvergnate de volaille Munster Flan pâtissier	Pomme de terre au hareng Sauté de veau au jus Poelée forestière  Fourme d'ambert Riz au lait
	Potage à l'oseille Terrine de la mer Ananas	Potage Crécy Pâté de foie mousse de canard Yaourt aromatisé	Potage Esaü (lentille) Crêpes au fromage Fruit de saison	Potage d'antan Ballotine de volaille Fromage blanc et crème marron	Potage florentin Jambon de dinde Compote pomme/cassis	Potage tomate/vermicelles Saucisson de volaille Pomme	Potage aux légumes Pizza fromage Ile flottante
Du 14 au 20 décembre	Carotte rapée Emincé de bœuf au jus Chou de bruxelle et pomme de terre Fromage Compote pomme/ananas	Champignon a la grecque Rognons sauce madere Pommes campagnarde  Comté Riz au lait	Œuf dur mayonnaise Poulet Tajine de pomme de terre & pois chiches Fromage blanc Orange	Pomelos et sucre Bolognaise Spaghetti Camembert Compote pomme pruneau	Cœur de palmier Coq au vin Gratin de courgette Fromage à tartiner aux noix Fruit de saison	Poireau Omelette Riz petits pois carotte Mimolette Paris Brest	Coleslaw Goulasch de boeuf Pomme de terre vapeur Tomme blanche Cocktail de fruits
	Potage aux champignons Tarte de saison Liegeois chocolat	Potage de légumes Saucisson de volaille Fruit de saison	Potage dubarry Roulade de porc ou jambon de dinde Crème dessert praliné	Potage saint germain Rilette de poulet Gâteau au chocolat du Sidoresto	Potage de légumes Crêpe aux champignons Flan nappe caramel	Potage contentin Surimi mayonnaise Yaourt aromatisé	Potage Verdi Ballotine de volaille Pomme

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 21 au 27 décembre 2025	Salade haricot vert Emincé de poulet à l'aigre douce Pomme fondante Yaourt nature Gélifié vanille	Endive aux noix Couscous poulet Fromage Orange	Radis beurre Hachis parmentier Chèvre Fruit de saison	Chou fleur vina�rette Raviolis de boeuf Fromage blanc Fruit de saison	 Menu de Noël Mesclun au noix Suprême poulet sauce marron P��lee forestière Langre/ Chaource Délice	Poireau Saucisse de volaille Purée de p casses Fromage fouettée Riz au lait	Pomelos Emincé de dinde au jus Ratatouille Roquefort Mousse au café
	Potage tomate emmental Salami ou mousse de canard Pomme déclassée	Potage provençal Crêpes au champignons Fromage blanc et confiture	Potage d'antan Rilet�te de poulet Crème dessert chocolat	Soupe d'oignon œuf poché saumon (Alpes frais) Liégeois aux fruits		Potage mexicain Jambon de dinde Compote abricot	Potage hiver Mousse de canard Fruit au sirop
Du 28 déc au 3 janvier 2027	Betterave Tartiflette de volaille Faisselle Compote pomme fraise	Salade de pomme de terre Emincé de dinde champignons Jeune Carotte Pont evêque Orange	Carottes râpées Pavé de merlu aux petits légumes Purée de brocolis Fromage blanc sucré Liegeois au chocolat	Salade de riz et maïs Etouffade de boeuf Haricot plat Chèvre à tartiner Fruit de saison	Menu de Nouvel An Artichaut vina�rette Dorade sauce citron Purée aux herbes Gouda vieux Suprême Poire Caramel	Salade verte Cassoulet de volaille Fromage ail fine herbes Paris Brest	Betterave Poulet rôti Pomme de terre Yaourt nature Gélifié caramel
	Potage chou fleur Tartinable de poisson Fruit de saison	Potage primeur Rosette ou Saucisson de volaille Riz au lait	Potage de légumes Tarte de saison Ananas au sirop	Soupe de poisson Croisé butternut chataigne ceps (Alpes frais) �le flottante	Potage parmentier Terrine de la mer Mousse au marron	Potage mexicain Crepe au fromage Compote	Potage de légumes Tartinable de poisson Fruit de saison



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



Viande de type race à viande



Appellation d'origine protégée



Pêche durable

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 le 8 septembre en commission de menus

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 -  ufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - C leri - Moutarde - Graines de sésame - Anhydride sulfureux et sulfites - Lupin - Mollusques)

Le menu est élaboré au maximum en fonction de la saison.