






Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 31 oct au 6 novembre 2022	Carotte rapées Bœuf au jus Torsade Fourme d'Ambert Gelifié vanille	Avocat Assiette micro onnable Mimolette Cocktail de fruits	Pomelo Emincé de bœuf à la crème Purée de carotte Fromage blanc nature Pâtisserie	Salade de pomme de terre Gigot d'agneau Jardinière de légumes Livarot Fruit de saison	Salade Tartiflette de volaille Yaourt nature et sucre Salambo	Salade d'haricot vert Bourride de poisson Riz Roquefort Crème caramel	Fenouil a la grecque Cote de porc normande Escalope de dinde normande Pdt noisette Gouda Fruit de saison
	Potage indiv Tartinable de poisson Poire	Potage Saint Germain Mousse de canard Mousse chocolat	Potage tomate Pizza 4 fromage Crème dessert au praliné	Potage dubarry Pâté ou mousse de canard Yaourt velouté aux fruits	Potage d'automne Jambon blanc ou jambon de dinde Ananas	Potage Parmentier Saucisson de volaille Liégeois pomme/framboise	Potage de Légumes Maquereau vin blanc Compote pomme cassis
Du 7 au 13 novembre 2022	Céleri rémoulade Cabillaud sauce basquaise Haricots verts Chèvre Riz au lait	Chou blanc au miel Saucisse fumée ou knacky de dinde Flagelets à la tomate Pont l'évêque Tarte Normande	Fonds d'artichaut vinaigrette Pot-au-feu Munster Fruit de saison	Brocolis vinaigrette Sauté de porc ou de dinde sauce forestière Purée Yaourt nature et sucre Banane	Concombre vinaigrette d'agneau au jus Tajine de pomme de terre Saint Nectaire Compote	Betterave vinaigrette Blanquette de dinde riz Gouda Ile flotante	Salade de pdt Escalope de veau a la crème Poêlée forestière Fromage Liégeois aux fruits
	Potage Verdi Museau vinaigrette ou jambon de dinde Fromage blanc et sucre	Potage flamand Œuf dur mayonnaise Fruit de saison	Potage aux légumes Pâté de campagne ou de volaille Crème dessert au chocolat	Potage freneuse Sardines à la tomate Liégeois au café	Potage de poireaux et pommes de terre Saucisson de volaille Flan caramel	Potage au potiron Quiche de volaille Pomme	Potage cotentin Mousse de canard Pruneaux au sirop
Du 14 au 20 novembre 2022	Macédoine mayonnaise Sauté de lapin aux oignons Riz Fourme d'Ambert Mousse au chocolat	Salade d'endives Omelette Epinard Fromage a tartiner Orange	Saucisson sec ou de volaille Bolognaise Tortis Yaourt aromatisé Banane	Pizza 4 fromages Coq au vin Taggliatelle Cantal Compote poire	Betteraves Couscous boulette d'agneau Saint nectaire Compote de pomme	Champignons à la grecque Choucroute de porc ou de volaille Munster Tarte chocolat	Poireau vinaigrette Aiguillette de poulet a la moutarde Gratin de blette Yaourt aux fruits Semoule au lait
	Potage Crécy Terrine de la mer Fruit de saison	Potage à l'oseille Pâté de foie ou mousse de canard Fruit de saison	Potage pois cassés Crêpe au fromage Liégeois chocolat	Potage d'antan Mortadelle ou ballotine de volaille Crème dessert au caramel	Potage florentin Jambon blanc ou de dinde Banane	Potage tomate/vermicelles Œuf dur mayonnaise Pomme	Potage de légumes Bacon de porc ou bacon de volaille Mousse café
Du 21 Au 27 novembre 2022	Salade verte Brandade de poisson Yaourt nature Pomme	Coleslaw Sauté de porc ou de dinde Petits pois/carottes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Salade verte Sauté de veau Marengo Pâte Saint Paulin Crêpe au chocolat	Chou rouge Merlu à l'hollandaise Quinoa aux petits légumes Camembert Compote pomme/banane	Salade de lentille Bœuf bourguignon Trio de légumes Fromage double crème Fruit	Carotte et celeri rapées Boudin noir aux pommes Purée de pommes de terre Chèvre Poire au sirop	Salade de pâtes au surimi jambon de dinde Endive bechamel Rouy Tarte au citron
	Potage provençal Noix au poivre ou saucisson de volaille Compote pomme/cassis	Potage primeur Maquereaux au vin blanc Ile flottante	Potage Dubarry Pâté de lapin ou de volaille Banane	Potage aux endives Roulade de porc aux olives ou jambon de dinde Orange	Potage Minestrone Pizza au thon Yaourt et sucre	Potage aux légumes Crêpe aux champignons Fruit de saison	Crème courgette Œufs dur mayonnaise Flan caramel


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

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

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.