

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 31 oct au 6 novembre 2022			<div>Le menu de l'école</div> <div>Lamarline de Gentilly</div> <div>Menu Halloween</div> <div></div> <div>Soupe de tomate provençale</div> <div>Merlu à la crème</div> <div>Purée de carotte & potiron</div> <div>Fromage blanc nature sucre</div> <div>Millefeuille d'Halloween</div>	<div>Salade de pomme de terre</div> <div>Omelette</div> <div>Mélange de légumes</div> <div>Livarot</div> <div>ou fromage</div> <div>Riz au lait</div>	<div>Salade</div> <div>Emincé de bœuf au jus</div> <div>Pommes de terre</div> <div>Yaourt nature et sucre</div> <div>Banane</div>
Goûter	PONT	FERIE	Pain et tablette de chocolat Compote pomme/framboise	Boudoirs Yaourt velouté aux fruits	Pain et confiture Fruit de saison
Du 7 au 13 novembre 2022	<div>Céleri rémoulade</div> <div>ou coleslaw</div> <div>Estouffade de bœuf</div> <div>Semoule</div> <div>Saint Nectaire</div> <div>ou gouda</div> <div>Pomme</div>	<div>Chou blanc</div> <div>au miel</div> <div>Aiguillettes de poulet</div> <div>à la crème</div> <div>Carottes au jus</div> <div>Emmental</div> <div>ou Fromage frais</div> <div>Tarte Normande</div>	<div>Salade de riz</div> <div>Pavé de merlu à l'oseille</div> <div>Haricots verts</div> <div>Yaourt nature et sucre</div> <div>Kiwi</div>	<div>Repas végétarien</div> <div></div> <div>Salade</div> <div>Fromage individuel</div> <div>Riz au lait</div>	<div></div>
Goûter	Pain et miel Fromage blanc nature et sucre	Viennoiserie au lait Fruit de saison	Madeleine Compote de pomme	Pain et confiture Banane	FERIE
Du 14 au 20 novembre 2022	<div>Repas végétarien</div> <div>Salade d'endives</div> <div>Tajine de pois chiche et pomme de terre</div> <div>Riz</div> <div>Camembert</div> <div>Mousse au chocolat</div>	<div>Concombre vinaigrette</div> <div>Omelette</div> <div>Epinards à la crème</div> <div>Crème de gruyère</div> <div>Compote de poire</div>	<div>Potage de pois cassés</div> <div>Poulet grille</div> <div>Ratatouille</div> <div>Yaourt aromatisé</div> <div>Fruit de saison</div>	<div>Repas végétarien</div> <div>Taboulé</div> <div>ou salade de haricots rouges et maïs</div> <div>Emincé de bœuf</div> <div>à la tomate</div> <div>Pâte</div> <div>Cantal</div> <div>ou bonbel</div> <div>Orange</div>	<div>Betteraves vinaigrette</div> <div>Couscous</div> <div>boulette d'agneau</div> <div>Saint Nectaire</div> <div>ou mimolette</div> <div>Pomme</div>
Goûter	Pain et beurre Poire	Crêpe au chocolat Fruit de saison	Pain et gouda Banane	Petit beurre Pomme	Pain et tablette de chocolat Compote de pomme
Du 21 au 27 novembre 2022	<div>Menu des droits de l'enfant</div> <div>Carotte rapées</div> <div>Brandade de poisson</div> <div>Yaourt nature ou Petit suisse</div> <div>Eclair au chocolat</div>	<div>Coleslaw</div> <div>ou céleri rémoulade</div> <div>Sauté de porc</div> <div>ou sauté de dinde</div> <div>sauce caramel</div> <div>Pâte</div> <div>Fromage blanc nature et sucre</div> <div>Fruit de saison</div> <div>ou ananas</div>	<div>Repas végétarien</div> <div>Salade verte vinaigrette</div> <div>Chou-fleur</div> <div>à la crème</div> <div>Riz aux petits légumes</div> <div>Saint Paulin</div> <div>Crêpe au chocolat</div>	<div>Repas végétarien</div> <div>Chou rouge vinaigrette</div> <div>Emincé de pois et fève au curry</div> <div>Quinoa aux cubes de légumes</div> <div>Camembert</div> <div>Compote pomme/banane</div> <div>ou cocktail de fruits</div>	<div>Salade de pâtes au surimi</div> <div>ou salade de lentilles</div> <div>Bœuf</div> <div>Bourguignon</div> <div>Trio de légumes</div> <div>Chèvre</div> <div>ou fromage double crème</div> <div>Fruit de saison</div>
Goûter	Pain et pate a tartiner Compote pomme/cassis	Pain et confiture Fruit de saison	Madeleine Banane	Palmier Orange	Pain et beurre Yaourt nature et sucre

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

BON APPETIT

Viande de type race à viande

Pêche durable

Fruit de saison: poire, clémentine

Appellation d'origine protégée

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.

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)



Menu


MENUS ECOLES ET CENTRES DE LOISIRS


DECEMBRE 2022


Sidoresto
La passion du goût et du partage


Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 28 nov au 4 décembre 2022	<p>Salade Rougail saucisse de toulouse ou saucisse de volaille Riz  Pont l'évêque ou  Emmental Compote pomme/fruits rouges</p>	<p> Repas végétarien Macédoine mayonnaise  Pot au feu de légumes Yaourt aromatisé ou Yaourt aux fruits Orange</p>	<p>Salade de lentille  Bœuf en daube Brocolis Chèvre  Fruit de saison</p>	<p> Repas végétarien Chou blanc Quenelle nature sauce aurore Duo de carotte Yaourt nature et sucre Tarte aux pommes</p>	<p> Carottes râpées au cumin Pavé de merlu sauce beurre/citron  Macaronis Camembert Cocktail de fruits ou Poire au sirop</p>
Goûter	Pain et tablette de chocolat Pomme	Barre de céréales aux fruits rouges Fromage blanc et sucre	Pain et miel Compote pomme abricot	Palet breton Cocktail de fruits	Pain et confiture Fruit de saison
Du 5 au 11 décembre 2022	<p> Salade de pommes de terre Saute de dinde sauce forestière Jardinière de légumes Tome Fruit de saison ou Ananas</p>	<p>Chou rouge Boulette de bœuf à l'estragon Blé pilaf  Cantal ou  Pointe de brie Compote pomme</p>	<p>Potage potiron Poisson meunière Haricots verts St nectaire  Fruit de saison</p>	<p> Repas végétarien Salade verte Egrené de pois jaune à la tomate Coquille  Petit suisse aromatisé ou Velouté de fruits Ananas au sirop ou Cocktail de fruits</p>	<p> Endive ou Coleslaw  Blanquette de poisson Poireau à la crème  Chaource ou emmental Mousse chocolat</p>
Goûter	Pain et beurre Compote pomme/banane	Pain d'épices Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Yaourt aux fruits	Gaufrette chocolat Pomme	Pain et confiture Banane
Du 12 au 18 décembre 2022	<p> Poireaux ou betterave Sauté de porc au jus ou sauté de dinde Purée de haricots coco Fromage blanc et sucre Ananas ou Fruit de saison</p>	<p> Taboulé Bœuf façon Gardiane  Carottes Coulommiers Orange</p>	<p> Céleri rémoulade Filet de merlu à l'armoricaine  Blé aux petits pois Livarot  Compote de pomme</p>	<p> Repas festif Salade & fromage en zig zag Dinde sauce aux marrons Pommes de terre smile  Comté Bûche pâtissière</p>	<p> Repas végétarien Salade de riz Omelette Ratatouille Yaourt nature Kiwi</p>
Goûter	Pain et tablette de chocolat Compote	Grande galette bretonne Yaourt nature et sucre	Quatre-quarts nature Fruit de saison	Crêpe au sucre Fruit de saison	Pain et beurre Compote pomme/cassis
Du 19 au 25 décembre 2022	<p> Chou blanc Ragout de poulet Tortis Edam Compote pomme/banane</p>	<p> Repas végétarien  Potage aux champignons Chili aux légumes Riz Bonbel Orange</p>	<p> Salade verte Brandade de poisson Camembert Poire au sirop </p>	<p> Pomelos Emincé de bœuf au jus Gratin de choux fleur Mimolette Riz au lait</p>	<p> Repas végétarien Soupe de pois cassés Omelette Riz cantonnais de légumes Fromage blanc et sucre Fruit de saison</p>
Goûter	Biscuit Fruit de saison	Pain et miel Fruit de saison	Pain au lait Pomme	Pain et confiture Orange	Pain et fromage Compote
Du 26 déc. au 1 janvier 2023	<p> Carotte râpée Goulasch de bœuf Pomme de terre vapeur  Tome Cocktail de fruits</p>	<p> Endive Emincé de poulet à l'aigre-douce Mélange de légumes Yaourt Tarte aux pommes</p>	<p> Repas végétarien  Potage dubarry Couscous de légumes Saint Paulin Orange</p>	<p> Repas végétarien  Salade de pâtes Emincé de pois jaune et fève sauce tomate Carottes vichy Fromage Fruit de saison</p>	<p> Coleslaw Poisson meunière Risotto Fromage blanc nature et sucre Ananas au sirop </p>
Goûter	Pain et pâte à tartiner Fruit de saison	Galette Banane	Pain et beurre Pomme	Pain et confiture Fromage blanc	 Chocolat festif? Compote pomme/framboise


Fruit de saison Poire, Kiwi, Kaki, Clémentine


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

 Repas végétarien sans poisson ni viande

 Viande de type race à viande

 Pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Plat préparé par nos chefs

BON APPETIT

Menu validé en commission des menus le 17 novembre

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)

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



Menu

MENUS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

janv-23



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 8 janvier 2023	<div></div> <div>Repas végétarien</div> <div>Pomelos</div> <div>Omelette</div> <div>Petits pois</div> <div>St nectaire</div> <div>Fruit de saison</div> <div></div>	<div></div> <div>Repas végétarien</div> <div>Salade de pomme de terre</div> <div>Pizza au fromage</div> <div>Salade</div> <div>Cantal ou tomme blanche</div> <div>Orange</div>	<div></div> <div>Endive</div> <div>Tartiflette de volaille</div> <div>Yaourt nature et sucre</div> <div>Pomme</div>	<div></div> <div>Carottes râpées</div> <div>Pavé de merlu</div> <div>aux petits légumes</div> <div>Poêlée légumes légumineuses</div> <div>St paulin</div> <div>Galette des rois</div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div>Salade de riz au surimi ou salade de blé exotique</div> <div>Estouffade de bœuf</div> <div>Haricot plat</div> <div>Camembert</div> <div>Banane</div> <div>ou Fruit de saison</div> <div></div>
Goûter	Pain et confiture Pain d'épices	Gaufrette à la vanille Compote à l'abricot	Pain et pâte à tartiner Fruit au sirop	Madeleine Fruit de saison	Pain et beurre Yaourt à boire vanille
Du 9 au 15 janvier 2023	<div></div> <div>Repas végétarien</div> <div>Salade de lentilles</div> <div>Blanquette aux légumes</div> <div>Pâte</div> <div>Comté</div> <div>ou Port Salut</div> <div>Fruit de saison ou pomme</div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div>Céleri rémoulade ou coleslaw</div> <div>Emincé de bœuf à la tomate</div> <div>Haricots verts</div> <div>Crème de gruyère</div> <div>Brownie</div>	<div></div> <div>Salade verte</div> <div>Filet de hoki</div> <div>sauce Dugléré</div> <div>Pommes de terre sautées</div> <div>Saint Nectaire</div> <div>Compote pomme</div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div>Repas végétarien</div> <div>Chou rouge</div> <div>Chili aux légumes</div> <div>Riz</div> <div>Munster</div> <div>ou fromage double crème</div> <div>Mousse au chocolat</div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div>Endive</div> <div>Emincé de dinde sauce champignons</div> <div>Purée de brocolis</div> <div>Fromage blanc nature et sucre</div> <div>Fruit de saison ou ananas</div>
Goûter	Pain et crème de gruyère Compote de poires	Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Palmier Banane	Viennoiserie Pomme	Pain et confiture Compote de pommes/framboise
Du 16 au 22 janvier 2023	<div></div> <div>Chou blanc ou cœurs de laitue</div> <div>Colombo de bœuf</div> <div>Semoule</div> <div>Crème de gruyère</div> <div>Compote pomme/banane</div> <div></div>	<div></div> <div>Carottes râpées</div> <div>Poulet rôti</div> <div>Purée de panais</div> <div>Petit suisse aromatisé</div> <div>Fruit de saison</div> <div></div>	<div></div> <div>Potage de carotte coco</div> <div>Merlu</div> <div>sauce aurore</div> <div>Coquillettes</div> <div>Fromage de chèvre à tartiner</div> <div>Fruit de saison</div>	<div></div> <div>Repas végétarien</div> <div>Betteraves</div> <div>Rougail de lentille</div> <div>Riz</div> <div>Livarot ou gouda</div> <div>Fruit de saison</div> <div>ou Poire</div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div>Repas végétarien</div> <div>Œuf dur mayonnaise</div> <div>Cassoulet de légumes</div> <div>Fromage fondu "Kiri"</div> <div>Orange sanguine</div> <div>ou Pomme</div> <div></div>
Goûter	Pain et miel Pomme	Barre de céréales aux pommes Compote	Pain et miel Yaourt	Galette Cocktail de fruits	Pain et beurre Fromage blanc et sucre
Du 23 au 29 janvier 2023	<div></div> <div>Salade de pommes de terre au basilic</div> <div>Sauté de dinde</div> <div>sauce marengo</div> <div>Ratatouille</div> <div>Comté</div> <div>ou tomme noire</div> <div>Ananas</div> <div>ou Fruit de saison</div> <div></div>	<div></div> <div>Repas végétarien</div> <div>Coleslaw</div> <div>ou céleri rémoulade</div> <div>Bolognaise de pois jaune</div> <div>Orge perlée</div> <div>Camembert</div> <div>Flan vanille nappé de caramel</div> <div></div>	<div></div> <div>Salade de cœurs de palmier maïs</div> <div>Pépites de Hoki</div> <div>Epinards à la crème</div> <div>Crème de gruyère</div> <div>Banane</div> <div>ou pomme</div>	<div></div> <div>Repas végétarien</div> <div>Chou rouge</div> <div>Curry aux carottes</div> <div>Purée de pois cassés</div> <div>Saint nectaire</div> <div>ou mimolette</div> <div>Tarte aux pommes</div> <div></div>	<div></div> <div>Salade d'endives</div> <div>Rôti de bœuf + ketchup</div> <div>Pomme de terre campagnarde</div> <div>Fromage blanc nature</div> <div>Fruit de saison</div> <div>ou poire</div>
Goûter	Pain et pâte à tartiner Compote pomme/banane	Boudoir Fruit de saison	Pain et beurre Fruit de saison	Barre de céréales au chocolat Orange	Pain et confiture Compote pomme/fraise

Fruit de saison Poire, Mandarine, Clémentine

BON APPETIT

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

Viande de type race à viande

Repas végétarien sans poisson ni viande

Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Plat principal préparé par nos chefs

Menu validé en commission des menus le 17 novembre

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.

es 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)

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