

# Menu



**Sidoresto**  
La passion du goût et du partage

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

**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)*



Viande de type race à viande



Pêche durable



Fruit de saison: poire, clémentine



Appellation d'origine protégée



Plat préparé par nos chefs



# 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><b>Salade</b> Rougail saucisse de toulouse ou saucisse de volaille Riz <b>Pont l'évêque ou Emmental</b> Compote pomme/fruits rouges</p>	<p><b>Repas végétarien</b> Macédoine mayonnaise Pot au feu de légumes Yaourt aromatisé ou Yaourt aux fruits Orange</p>	<p><b>Salade de lentille</b> Bœuf en daube Brocolis Chèvre <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Repas végétarien</b> Chou blanc Quenelle nature sauce aurore Duo de carotte <b>Yaourt nature et sucre</b> Tarte aux pommes</p>	<p><b>Carottes râpées au cumin</b> Pavé de merlu sauce beurre/citron <b>Macaronis</b> 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><b>Salade de pommes de terre</b> Saute de dinde sauce forestière Jardinière de légumes <b>Tome</b> <b>Fruit de saison</b> ou Ananas</p>	<p><b>Chou rouge</b> Boulette de bœuf à l'estragon Blé pilaf <b>Cantal ou Pointe de brie</b> Compote pomme</p>	<p><b>Potage potiron</b> Poisson meunière Haricots verts St nectaire <b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Repas végétarien</b> Salade verte Egrené de pois jaune à la tomate Coquillette Petit suisse aromatisé ou Velouté de fruits Ananas au sirop ou Cocktail de fruits</p>	<p>Endive ou Coleslaw Blanquette de poisson <b>Poireau à la crème</b> <b>Chaource ou emmental</b> Mousse chocolat</p>
Goûter	Pain et beurre Compote pomme/banane	Pain d'épices <b>Fruit de saison</b>	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 <b>Fruit de saison</b></p>	<p>Taboulé Bœuf façon Gardiane Carottes Coulommiers Orange</p>	<p>Céleri rémoulade Filet de merlu à l'armoricaine Blé aux petits pois <b>Livarot</b> Compote de pomme</p>	<p><b>Repas festif</b> Salade &amp; fromage en zig zag Dinde sauce aux marrons Pommes de terre smile <b>Comté</b> Bûche pâtissière</p>	<p><b>Repas végétarien</b> 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 <b>Fruit de saison</b>	Crêpe au sucre <b>Fruit de saison</b>	Pain et beurre Compote pomme/cassis
Du 19 au 25 décembre 2022	<p><b>Chou blanc</b> Ragout de poulet Tortis Edam Compote pomme/banane</p>	<p><b>Repas végétarien</b> 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><b>Repas végétarien</b> Soupe de pois cassés Omelette Riz cantonnais de légumes Fromage blanc et sucre <b>Fruit de saison</b></p>
Goûter	Biscuit <b>Fruit de saison</b>	Pain et miel <b>Fruit de saison</b>	Pain au lait Pomme	Pain et confiture Orange	Pain et fromage Compote
Du 26 déc. au 1 janvier 2023	<p>Carotte râpée Goulash de bœuf Pomme de terre vapeur <b>Tome</b> Cocktail de fruits</p>	<p><b>Repas végétarien</b> Endive Emincé de poulet à l'aigre-douce Mélange de légumes Yaourt Tarte aux pommes</p>	<p>Potage dubarry Couscous de légumes Saint Paulin Orange</p>	<p><b>Repas végétarien</b> Salade de pates <b>Emince de pois jaune et fève</b> sauce tomate Carottes vichy Fromage <b>Fruit de saison</b></p>	<p>Coleslaw Poisson meunière Risotto Fromage blanc nature et sucre Ananas au sirop</p>
Goûter	Pain et pâte à tartiner <b>Fruit de saison</b>	Galette Banane	Pain et beurre Pomme	Pain et confiture Fromage blanc	<b>Chocolat festif?</b> 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)*

# Menu

## MENUS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

janv-23

**Sidoresto**  
La passion du goût et du partage

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

*ces 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.*