

# Menu



MENUS RETRAITES

oct-24

Sidoresto  
La passion du goût et du partage

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Du 30 sept au 6 octobre	Mâche vinaigrette Petit salé ou paupiette de dinde Lentilles à la tomate Reblochon Eclair au chocolat	Radis Aile de raie aux câpres Pommes de terre Fromage blanc nature et sucre Compote pomme/fraise	Salade de pommes de terre aux harengs Blanquette de veau Riz Yaourt nature Fruit de saison	<i>Carottes multicolores vinaigrette</i> Emincé de poulet aux châtaignes Pomme de terre & butternut Saint Nectaire Tarte au citron	Salade verte vinaigrette Potée bourguignonne Chaurce Mousse au café	<i>Chou rouge</i> vinaigrette Sauté d'agneau aux abricots Boulgour Pont l'évêque Flan pâtissier	Taboulé Poisson meunière Fondue de poireau Emmental Mousse au chocolat
	Potage Verdi Andouille ou Bacon de volaille Yaourt nature	Potage flamand Thon mayonnaise Orange	Potage poireaux/p. de terre Saucisson sec ou de volaille Banane	Potage à l'oseille Crêpes aux champignons Compote pomme ananas	Crème courgette Œuf dur mayonnaise Pomme	Potage aux légumes Sardines à la tomate Yaourt nature et sucre	Potage Parmentier Pizza fromage Ananas au sirop

## Fête du Gout Vitry 2024 - Les délices de l'automne - Venez au parc des Chouettes!



Du 7 au 13 octobre	<i>Carotte râpée</i> Aiguillette de poulet sauce forestière Pomme fondante <i>Coulommiers</i> Compote pomme coing	<i>Endive</i> aux noix Colin sauce armoricaine Purée de courge Chèvre Tarte pomme rhubarbe	Salade de riz Boulette de bœuf au jus Grain de blette Chaurce Orange	<i>Chou blanc</i> aux raisins Côte de porc ou de veau sauce charcutière Haricot vert Livarot Gâteau aux carottes du Sidoresto	Tarte aux légumes d'antan Merlu sauce coco curry Pomme de terre Munster <i>Fruit de saison</i>	Champignons à la grecque Osso buco Polenta Bleu Millefeuilles	Poireau vinaigrette Rognon de bœuf sauce madère Haricot coco Rondelé aux noix Fruit de saison
	Potage potiron Pâté de campagne ou rilette de volaille Yaourt nature et miel	Potage aux champignon Jambon ou jambon volaille Fruit de saison	Potage carotte Terrine de la mer Liégeois de chocolat	Potage freneuse Noix au poivre ou saucisson de volaille Fruit de saison	Potage automne Maquereau vin blanc Petit suisse	Potage florentin Roulade de porc aux olives ou ballotine de volaille Banane	Potage légumes Bacon de volaille Crème Chocolat
Du 14 au 20 octobre	<i>Cèleri rémoualde</i> Saucisse de Morteau ou knacky de volaille Riz aux épices Pointe de brie Ile flottante	Saucisson vinaigrette Brandade de poisson Faisselle Pêches au sirop	Taboulé Filet de colin sauce beurre/citron Carotte Chèvre <i>Banane</i>	<i>Coleslaw</i> Poulet rôti Pomme campagnarde Coulommiers Cocktail de fruits	Salade de lentille Escalope de veau à l'estragon Chou fleur <i>Mimolette</i> <i>Pomme</i>	Fenouil a la grecque Paupiette de lapin aux oignons Flageolet Bleu Beignet au chocolat	Betterave échalote Palette ou Roti de dinde a la diable Purée à l'emmental Fromage Liégeois au café
	Potage minestrone Mortadelle Saucisson de volaille Yaourt veloute aux fruits	Potage légumes Crevette Orange	Potage provençal Bacon de porc ou jambon de dinde Compote pomme/cassis	Potage Choisy Surimi mayonnaise Fruit de saison	Potage primeur Saucisson de volaille Fromage blanc nature et sucre	Potage Dubarry Maquereau moutarde Fruit de saison	Potage lentille Rosette ou galantine de volaille Pruneaux au sirop
Du 21 au 27 octobre	Betterave Filet de hoki sauce aurore Haricot blanc à la tomate et carotte <i>Yaourt nature</i> <i>Orange</i>	<i>Salade de riz</i> Jambon sauce madère ou jambon de dinde sauce madère Gratin de choux fleurs Fourme d'Ambert Tarte au citron	Museau vinaigrette au Bacon volaille Blanquette de saumon <i>Riz</i> Livarot Fruit de saison	Brocolis vinaigrette Emincé de bœuf aux oignons Dhal de pois cassés Rouy Fruit de saison	Champignons a la grecque Pavé de merlu sauce tomate <i>Pomme de terre</i> Fromage <i>Compote pomme fr rouges</i>	Endives aux noix Rognon de bœuf sauce madère Navet Morbier Fondant au chocolat	Cœur de palmier Couscous merguez Yaourt aux fruits Liégeois pomme mangue
	Potage Florentin Ballotine de volaille Compote pomme biscuit	Potage lentille Bacon Mousse de canard Ananas	Potage légumes Quiche de volaille Compote de poire	Potage Minestrone Accras Semoule au lait	Potage courge Terrine de mer Fruit de saison	Potage Freneuse Saucisson de volaille Pruneaux au sirop	Potage Antan Mousse de canard Crème dessert caramel

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.**

Fruit de saison: raisin, poire, clémentine ...  
Produit issu de l'agriculture biologique  
(Le pain est au quotidien issu l'agriculture biologique)

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