

Menu



Sidoresto
La passion du goût et du partage

Gentilly
VILLE-GENTILLY.FR

MENU DES ECOLES ET DES CENTRES DE LOISIRS MAI 2023 Pour télécharger le menu



lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023
FÉRIÉ	<p>Betterave vinaigrette Bœuf en daube Coquillettes Saint-Nectaire Banane</p>	<p>Salade verte Poisson meunière Pommes de terre fondantes Cantal Pêches au sirop</p>	<p>Cèleri Rémoulade. Emincé de dinde au jus Duo de carottes Comté Tarte au Chocolat</p>	<p>Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Fondue de poireau et riz Yaourt brassé aux fruits Orange</p>
	<p>Barre bretonne Compote de pomme</p>	<p>Crème dessert Biscuit</p>	<p>Pomme Moelleux nature</p>	<p>Pain et confiture Lait</p>
lundi 8 mai 2023	mardi 9 mai 2023	mercredi 10 mai 2023	jeudi 11 mai 2023	vendredi 12 mai 2023
FÉRIÉ	<p>Repas végétarien Radis et beurre Tajine de pommes de terre Saint-Nectaire ou Edam Abricot au sirop ou compote</p>	<p>Tomate Emincé de dinde à la normande Poêlée campagnarde Camembert Tarte poire Bourdaloue</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Emincé de bœuf façon Gardiane Purée de céleri Petit suisse aromatisé ou yaourt velouté fruits Banane</p>	<p>Repas végétarien Salade Verte Macaroni sauce au fromage, champignon et petit pois Gouda Crème dessert chocolat</p>
	<p>Gâteau au chocolat Pomme</p>	<p>Pain et barre de chocolat Lait aromatisé</p>	<p>Gâteau Fruit au sirop</p>	<p>Viennoise/chocolat Jus de fruit</p>
lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023	mercredi 17 mai 2023	jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023
<p>Maïs et haricots rouges Emincé de bœuf aux oignons Ratatouille Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Repas végétarien Salade verte Pizza au camembert Yaourt aromatisé ou yaourt velouté aux fruits Fruit de saison</p>	<p>Pomelo et sucre Poulet rôti Brocolis Saint-Nectaire Riz au lait</p>	<p>Pont</p>	<p>Pont</p>
<p>Pain et pate à tartiner Lait</p>	<p>Gâteau Orange</p>	<p>Viennoise au chocolat Compote pomme</p>		
lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
<p>Radis et beurre Poulet sauté à la crème Pommes de terre Tomme Grise Cocktail de fruits</p>	<p>Repas végétarien Concombre Dhal de pois chiche Riz Fromage rond Croisillon pomme</p>	<p>Carottes Filet de merlu sauce hollandaise. Gratin chou-fleur Cantal Semoule au lait</p>	<p>Pastèque ou Melon Emincé de bœuf façon kefta Tajine de légumes Comté ou fromage frais Cocktail de fruits</p>	<p>Repas végétarien Tomates Couscous de légumes Yaourt nature bio Fruit de saison</p>
<p>Pain et confiture Lait aromatisé</p>	<p>Gâteau Fruit de saison</p>	<p>Pain et beurre Banane</p>	<p>Crème dessert Biscuit</p>	<p>Pain et emmental Jus de fruit</p>
lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	mercredi 31 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023
<p>Betteraves ou haricots verts Sauté de dinde à l'ananas Boullgour Saint-Nectaire ou fromage ail et fines herbes Fruit de saison</p>	<p>Repas végétarien Tomates Chili aux légumes Riz Cantal ou Port-Salut Pomme</p>	<p>Concombre et féta Sauté de bœuf à la provençale Duo de carottes Yaourt nature et sucre Gâteau au chocolat</p>	<p>Betteraves Lentilles à la bolognaise Pates semi completes Crème de gruyère Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre Filet de Colin au court bouillon Epinards à la crème Saint-Nectaire ou tomme blanche Compote pomme/banane</p>
<p>Pain et pâte à tartiner Lait aromatisé</p>	<p>Madeleine Fruit de saison</p>	<p>Viennoise nature Banane</p>	<p>Moelleux citron Fruit au sirop</p>	<p>Pain et pâte à tartiner Lait</p>

LE SIDORESTO VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT

Menu validé en commission le 28 février

* Fruit de saison: kiwi, poire

L'origine des viandes est disponible sur notre site internet

Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Plats préparés par nos chefs

Produit issu de l'agriculture biologique

Au quotidien, le pain provient de l'agriculture biologique

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Viande de type race à viande

En raison de la grippe aviaire, la filière Bleu Blanc Cœur est indisponible



Actu & Menu

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 possible:

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