

# Menu



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

**MENUS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS**  
mai-25 Pour télécharger le menu



lundi 5 mai 2025	mardi 6 mai 2025	mercredi 7 mai 2025	jeudi 8 mai 2025	vendredi 9 mai 2025
<p>Maïs Bœuf en daube Coquillettes Petit suisse aromatisé Fruit de saison ou orange</p>	<p>* Salade verte Cordon bleu Pommes de terre fondantes * Gouda Compote pomme pêche ou abricot</p>	<p>Concombre vinaigrette Maquereau sauce oseille Carottes Saint-Nectaire Riz au lait</p>	FÉRIÉ	<p>Repas végétarien Pastèque ou Melon Couscous de légumes * Fromage rond Liégeois vanille</p>
Pain et confiture Lait aromatisé chocolat	Moelleux au chocolat Fruit de saison	Viennoise chocolat Compote de pomme /ananas		Viennoise nature et barre de chocolat Lait
lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
<p>Repas végétarien Haricots verts ou Betterave Omelette Riz cantonnais * Comté ou *Mimolette * Fruit de saison</p>	<p>Salade de pate Poisson meunière Purée de panais * Edam * Pomme</p>	<p>Repas végétarien Salade verte Chili aux légumes Riz Chèvre Mousse au chocolat</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 * Fruit de saison</p>
Pain et confiture de fraise Lait	Pain au lait et barre de chocolat Petit suisse aux fruits	Pain et barre chocolat Jus de fruit	Gâteau Crème dessert	Viennoise chocolat Fruit
lundi 19 mai 2025	mardi 20 mai 2025	mercredi 21 mai 2025	jeudi 22 mai 2025	vendredi 23 mai 2025
<p>*Concombre Brandade de Colin Brie *Fruit de saison</p>	<p>Pomelo et sucre Poulet rôti Brocolis Yaourt velouté fruit ou yaourt aromatisé Semoule au lait du Sidoresto</p>	<p>Repas végétarien Salade Verte Dhal de pois chiche Riz Cantal Crème dessert Vanille</p>	<p>Repas végétarien Tomate Semoule Ratatouille *Saint-Nectaire ou *Mimolette Banane ou orange</p>	<p>Radis et beurre Emincé de bœuf aux oignons Courgette et pommes de terre *Yaourt nature et miel Fruit de saison ou pomme</p>
Pain et pâte à tartiner Fruit	Gâteau Compote de pomme/ passion	Pain et confiture fraise Lait aromatisé	Biscuit au chocolat Fromage blanc nature /sucre	Pain et barre de chocolat Petit suisse sucré
lundi 26 mai 2025	mardi 27 mai 2025	mercredi 28 mai 2025	jeudi 29 mai 2025	vendredi 30 mai 2025
<p>* Carottes râpées Sauté de porc ou dinde à la crème Pommes de terre * Comté ou * Saint-Nectaire Cocktail fruits ou abricot au sirop</p>	<p>Repas végétarien * Concombre Macaroni sauce au fromage, champignon * Yaourt nature Croisillon pomme</p>	<p>Soupe poireaux/pommes de terre Filet de Merlu sauce hollandaise Gratin de chou-fleur Fromage frais Orange</p>	FÉRIÉ	PONT
Pain et pâte à tartiner Lait	Gâteau Fruit de saison	Viennoise chocolat Yaourt aux fruits		

LE SIDORESTO VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT

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

Pain bio servi à chaque repas

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

Menu validé en commission le 30 janvier

Newsletter =>



Allergènes & recettes =>



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 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