

Menu



Sidoresto
La passion du goût et du partage

Gentilly
VILLE-GENTILLY.FR

MENUS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS
MARS 2023

Pour télécharger le menu



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 27 fev. au 5 mars 2023 Vacances	<p>Maïs</p> <p>Émincé de veau marengo</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Taboulé</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Brocolis à la béchamel</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas</p>	<p>Potage aux champignons</p> <p>Paupiette de saumon à l'aneth</p> <p>Blé à la tomate</p> <p>Yaourt velouté aux fruits</p> <p>Tarte normande</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Salade verte</p> <p>Égrené au pois jaune à la tomate</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage rond</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>
Goûter	Pain et beurre Fromage blanc et sucre	Barre de céréales chocolat Compote	Pain et fromage Fruit de saison	Crème dessert Biscuit	Pain et confiture Lait aromatisé
Du 6 au 12 mars 2023	<p>Repas végétarien</p> <p>Mâche</p> <p>Pizza au fromage raclette</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Crumble fruit rouge</p>	<p>Pomelos</p> <p>Émincé de bœuf au thym</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Potage Dubarry</p> <p>Filet de Colin sauce dieppoise</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Chèvre</p> <p>Banane</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Émincé de porc</p> <p>ou émincé de dinde forestière</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>ou Fromage rond</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Haricots rouges & maïs ou salade de lentilles</p> <p>Pommes de terre au fromage</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Pomme</p>
Goûter	Pain et fromage Fruit de saison	Flan Pain au lait	Pain et pate à tartiner Orange	Brioche Fruit au sirop	Viennoise nature & barre chocolat et lait
Du 13 au 19 mars 2023	<p>Céleri rémoulade ou coleslaw</p> <p>émincé de bœuf au paprika</p> <p>Poêlée villageoise</p> <p>Comté</p> <p>ou Fromage frais</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Betteraves</p> <p>Pois chiche à la tomate</p> <p>Mélange de céréales</p> <p>Cantal</p> <p>ou Port-Salut</p> <p>Orange</p>	<p>Salade de blé soja poivron</p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p>Poêlée méridionale</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pomme</p>	<p>Menu printemps</p> <p>Salade de riz carottes radis</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Purée patate douce céleri</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Banane</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Risotto de petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>ou banane</p>
Goûter	Pain et confiture Lait aromatisé	brioche /pépites chocolat Fruit de saison	Pain et kiri Jus de pomme	pain d'épices & fruit au sirop	Viennoise chocolat Clémentine
Du 20 au 26 mars 2023	<p>Taboulé ou salade de pâtes</p> <p>Émincé de dinde à l'ananas</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Emmental</p> <p>Orange</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Pomelos</p> <p>Basquaise de haricots</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire ou Tomme noire</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Salade</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Cantal</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise ou poireaux</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Salade haricots verts</p> <p>Macaroni sauce au fromage, champignon et petit pois</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Pomme</p>
Goûter	Pain et confiture Lait	Moelleux au citron Pomme	Pain et miel Jus de fruits	Barre bretonne Yaourt aux fruit	Pain et tablette chocolat Banane

Bon appétit

Menu validé en commission le 10 janvier

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.

Produit issu de l'agriculture biologique
Quotidiennement, le pain est issu de l'agriculture biologique

Viande de type race à viande

Repas végétarien sans poisson ni viande

Pêche durable

Appellation d'origine protégée

Plat préparé par nos chefs

* Fruit de saison: kiwi, poire