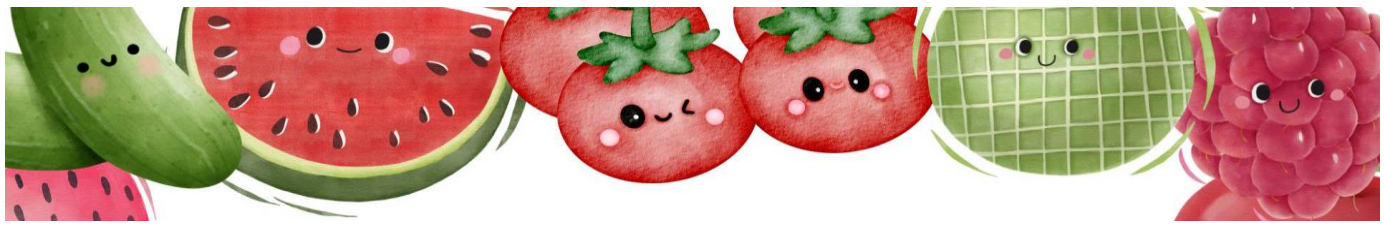

MENUS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

Aout 2025 **Pour télécharger le menu**

Sidoresto La passion du goût et du partage — Gentilly VILLE-GENTILLY.FR

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 août 2025	Melon Émincé de bœuf aux oignons Pommes de terre rissolées Camembert Salade de fruits au sirop léger	Houmous (pois chiches) Sauté de dinde à la provençale (tomate et poivron) Carotte et ciboulette Yaourt aromatisé Fruit de saison	*Repas végétarien* Salade de lentilles Omelette Petit pois Chèvre Fruit de saison	Concombre bulgare Poisson meunière Ratatouille Fromage blanc nature Beignet framboise	*Menu froid* Carottes râpées Œufs durs mayonnaise Salade de riz (tomate, mais, olive) Fromage frais Pastèque
Goûter	Pain et fromage Lait aromatisé	Glace Fruit de saison	Pain au chocolat Compote gourde fraise	Boudoirs /2 Fruit de saison	Viennoise chocolat Compote pomme/abricot
Du 11 au 15 août 2025	*Repas végétarien* Pastèque Bolognaise de pois jaune (pois jaune, oingon, tomate) Torsades Tome Compote pomme banane	Macédoine mayonnaise Pavé de hoki sauce crème citron Épinard à la crème Petit-suisse aux fruits Fruit de saison	*Repas végétarien* Concombre Mafé de légumes (carotte, haricots rouges, tomate et cacahuète) Riz Fromage fouetté Liégeois vanille	Taboulé Émincé de boeuf au thym Brocolis Camembert Banane	**FÉRIÉ**
Goûter	Madeleine pépites de chocolat Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Lait	Cake marbré Fruit de saison	Viennoise nature/barre de chocolat Yaourt nature/sucre	
Du 18 au 22 août 2025	*Repas végétarien* Tomate Chili aux légumes (haricotS rouges, tomate, carotte) Riz Camembert Compote de pomme	Melon Gardiane de bœuf (olive, vinaigre) Haricots verts thym Crème de gruyère Tarte chocolat	Betteraves Filet de Colin sauce tomate Semoule Emmental Fruit de saison	Salade de maïs Pizza courgette brebis Salade Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	*Menu froid* Carottes rapées Thon vinaigrette Salade de pâtes Camembert Tarte aux pommes
Goûter	Barre de céréales aux pommes Yaourt à boire vanille	Gaufre Compote pomme	Pain et miel Banane	Barre bretonne Compote abricot	Viennoise nature et confiture Glace
Du 25 au 29 août 2025	Pomelo Carbonara de saumon (crème) Coquillettes Fromage fouetté Cocktail de fruits	**Repas végétarien** Concombre bulgare Quenelles sauce crème basilic Gratin de blette Pont-l'Évêque Mousse au chocolat	**Repas végétarien** Melon Dahl de lentilles (lait de coco et épices) Courgette Livarot Crème dessert pralinée	Salade de pommes de terre Bœuf Bourguignon (carotte, champignon) Carottes Yaourt aromatisé Fruit de saison	*Menu froid* Pastèque Rôti de dinde cuit (froid) Taboulé Chaource Flan vanille caramel
Goûter	Pain et chocolat Yaourt aux fruits	Glace Fruit de saison	Moelleux chocolat Banane	Pain d'épices Pomme	Galette bretonne Compote de gourde fraise

Viande de type race à

Pêche

Appellation d'origine

Plats préparés par nos chefs

Produit issu de l'agriculture biologique

Pain bio servi à chaque repas

Fruit de saison : Abricot, pêche, Nectarine ou Prune

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.

Site du Sidoresto

Les recettes et allergènes sont disponibles sur notre nouveau site internet toutefois les préparions 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 Sidoresto - 24 rue Grétillat 94400 Vitry-sur-Seine - Tél. : 01.55.53.21.60 - E-mail : contact@sidoresto.fr