

# Menus du 5 Novembre au 21 décembre 2018

Légende :



## Restaurant scolaire de Sennecey les Dijon

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
NOVEMBRE 2018	DU 5 AU 11	<p>CELERI VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLINIS FRAIS SAUCE TOMATE</p> <p><b>CANCOILLOTTE</b></p> <p>PETIT SUISSE SUCRE</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>AIGUILLETES DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>CARRE LIGUEIL</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p>	<p>SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE</p> <p>ROTI DE PORC</p> <p>TORTIS TRICOLORES</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>COMPOTE POMMES RAISINS</p>	<p>SALADE D'ENDIVES</p> <p><b>SAUTE DE BŒUF</b> AUX OLIVES</p> <p><b>PUREE DE POMMES DE TERRE AU LAIT BIO</b></p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>ABRICOTS GRENADINE</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>NUGGETS DE POISSON SAUCE CITRON</p> <p>HARICOTS PLATS</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
	DU 12 AU 18	<p>TABOULE</p> <p>ROTI DE PORC</p> <p>CHOUX FLEURS BECHAMEL</p> <p><b>COMTE</b></p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</p> <p>PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON</p> <p>RIZ</p> <p>BRIE</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>PATE FIN ET CORNICHONS</p> <p>AIGUILLETES DE POULET AU BASILIC</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>GOUDA</p> <p><b>COMPOTE DE POMMES BIO A LA CANNELLE</b></p>	<p><b>REPAS CINEMA</b> </p> <p>SOUPE A LA CITROUILLE DE CENDRILLON</p> <p>LA BELLE ET LE CLOCHARD</p> <p>SPAGHETTIS</p> <p>FROMAGE RAPE DE REMI</p> <p>DESSERT DE LA REINE DES NEIGES</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS ET A LA CREME</p> <p>PETITS POIS</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
	DU 19 AU 25	<p>CHOUX BLANC AUX POMMES</p> <p>SAUTE DE PORC <b>A LA MOUTARDE DE FALLOT</b></p> <p><b>PUREE DE POMMES DE TERRE BIO</b></p> <p>EDAM</p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL</p>	<p>ŒUFS DURS MAYONNAISE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET</p> <p>BROCOLIS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOUX ROUGE VINAIGRETTE</p> <p>JAMBON BLANC</p> <p>COQUILLETES</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>YAOURT AROME</p>	<p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>DOS DE COLIN SAUCE ECHALOTE</p> <p>CAROTTES</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DUBARRY</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE FROMAGERE</p> <p>SEMOULE</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>PECHE AU SIROP</p>
	DU 26 AU 2	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES</p> <p>FILET DE MERLU SAUCE TOMATE</p> <p>EPINARDS BECHAMEL</p> <p><b>YAOURT DE LA FERME D'ADELE</b></p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>RIZ A LA VALENCIANA</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p><b>COMPOTE POMMES ORANGE ET COPEAUX DE CHOCOLAT</b></p>	<p>ENDIVES VINAIGRETTE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>TARTARE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACEDOINE VINAIGRETTE</p> <p><b>BŒUF</b> BOURGUIGNON</p> <p>PUREE DE CELERI</p> <p>VERRE DE LAIT</p> <p>GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (<b>FARINE</b>)</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p><b>LENTILLES BIO DE COTE D'OR</b></p> <p>CAMEMBERT</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>
	DECEMBRE 2018	DU 3 AU 9	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTE DE BŒUF SAUCE STROGONOFF</p> <p>TORTIS</p> <p>GOUDA</p> <p>FROMAGE BLANC AU COULIS</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>GRATIN DE BLETTES</p> <p>CHEVRE</p> <p><b>COMPOTE POMMES POTIRON</b></p>	<p>VELOUTE DE POTIRON</p> <p>ECHINE DE PORC</p> <p>HARICOTS BLANCS A LA TOMATE</p> <p>CANTAL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOUX ROUGE AUX MAIS</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE</p> <p>RIZ</p> <p>PETIT MOULE AUX NOIX</p> <p>FLAN PATISSIER</p>
DU 10 AU 16		<p>SALADE MEXICAINE</p> <p><b>SAUTE DE BŒUF</b> AUX OLIVES</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>COLESLAW</p> <p>FILET DE POULET ROTI AUX HERBES</p> <p>POMMES SAUTEES</p> <p>EDAM</p> <p>CASSATE PATISSIERE</p>	<p>SALADE DE CŒURS DE PALMIER</p> <p>SAUCISSON A L'AIL SAUCE TOMATE ET OIGNONS</p> <p>CHOUX FLEURS PERSILLES</p> <p>CARRE LIGUIEL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</p> <p>BRANDADE DE COLIN</p> <p>CANTADOU</p> <p>CHOUX VANILLE</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES VERTS</p> <p>SAUTE DE PORC AU PAPRIKA</p> <p>GRATIN DE NAVETS</p> <p>BRIE</p> <p>SEMOULE AU LAIT NAPPE CARAMEL</p>
DU 17 AU 23		<p>BETTERAVE ROUGE SAUCE BULGARE</p> <p>SAUCISSE FUMEE</p> <p>LENTILLES CUISINEES</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RAPEES AU JUS D'ORANGE</p> <p>STEAK HACHE AUX OIGNONS</p> <p>TRIO DE LEGUMES VERTS</p> <p>COULOMMIERS</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>MACEDOINE MAYONNAISE</p> <p>OMELETTE FRAICHE</p> <p>EPINARDS A LA CREME ET SES CROUTONS</p> <p>SAINT MORET</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>	<p><b>REPAS DE NOEL</b></p> <p></p>	<p>CHOUX BLANC VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANE AU CITRON</p> <p>BROCOLIS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>CREME CARAMEL</p>