


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