

RESTAURANT DENIS PADOVANI



Menu d'Octobre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	1 Macédoine de Légumes Cordon Bleu Haricots Verts Fruit	2  Salade de Riz  Poulet Grillé à l'Ail  Gratin de Courgettes  Crème Dessert	3  Salade Verte / Croûtons  Sauté de Porc Polenta  Fromage Fruit	4 Endives au Bleu  Poisson au Four  Courgettes et Riz au Parmesan Pâtisserie
7 Entrée Surprise Boudin Purée de  Pommes de Terre  Fruit	8  Salade de Lentilles Steak haché sauce Poivre vert Gratin Dauphinois  Compote / Biscuit	9  Carottes Râpées sauce Citron Croque-Monsieur  Salade Verte Yaourt aux Fruits	10  Salade Verte Moules Frites au Roquefort  Fruit	11 Entrée de Saison  Poisson sauce Estragon  Riz Safrané  Fromage Fruit
14 Quiche Lorraine Poulet aux Olives  Carottes Sautées  Yaourts au Fruits	15  Salade Verte Escalope Pânée  Haricots Verts  Fromage  Fruit	16 Saucisson Beurre Foie de Veau Persillé Pommes de Terre Grenaille  Mousse au Chocolat	17 Chou Chinois aux Noix, Miel et Croûtons Boudin Choux fleur Sauté Fromage  Fruit	18 Piemontaise Poisson Blanc sur lit de Légumes  Crème Dessert
21 Mâche aux Noix et Roquefort Gratin d'Épinards  Œuf Dur  Fromage  Fruit	22  Betteraves/Pommes Endives en Jambon  Fruit	23 Salade d'Endives au Miel  Omelette au Fromage  Petits Pois  Yaourt Nature	24 Frisée à l'Ail  Saucisses aux Lentilles  Fromage Blanc	25 Entrée Nordique Poisson aux Amandes Pôlée de Légumes Pâtisserie
28 Salade Verte Andouillette  Purée de Chou-Fleur  Fruit	29 Poireaux Vinaigrette Poulet Forestier  Pâtes au Jus Fromage  Fruit	30 Salade Surprise Lasagnes Chèvre/Épinards  Flan au Caramel	31 Jambon à la Russe Rôti de Dinde sauce Moutarde Pommes de Terre Rissolées Fruit	

 Agriculture Biologique

 Indication Géographique Protégée

 Haute Valeur Environnementale

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Pêche Durable

 Appellation d'Origine Contrôlée

 Volaille Française

Lors d'éventuels problèmes d'approvisionnements, les menus sont susceptibles d'être modifiés.
 Toutefois l'équilibre alimentaire sera respecté.