

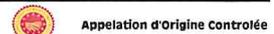
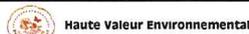
RESTAURANT DENIS PADOVANI



Menu de Novembre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				1 
4 Betteraves et pommes Sauté de Porc au Curry Carottes Sautées Pâtisserie	5 Chou Chinois aux Oignons et Lardons Pâtes à la Bolognaise Fromage Fruit de Saison	6 Velouté de Butternut Cordon Bleu Pôelée de Légumes Liegeois au Chocolat	7 Salade Frisée à l'Ail et Croûtons Poulet Salé/Sucré Riz Créole Fruit de Saison	8 Avocat / Crevettes Cœur de Merlu sauce Chorizo Chou-fleur au Parmesan Fruit de Saison
11 	12 Terrine de Légumes Omelette au Fromage Petits Pois à la Française Riz au Lait	13 Pois-Chiche au Cumin Steak Haché sauce au Bleu Frites Fruit de Saison	14 Salade Verte Alouette sans Tête Pâtes Yaourt au Fruit	15 Salade d'haricots verts et pommes de terre Poisson Vapeur Julienne de Légumes Fromage Fruit de Saison
18 Céleri Remoulade Andouillette Pôelée de Légumes Fruit de Saison	19 Poireaux vinaigrette Poulet sauce Forestière Polenta Crème Dessert à la Vanille	20 Soupe de Pois Cassés Jambon Braisé Fromage Fruit de Saison	21 Mâche aux Noix et Roquefort Gratin d'Épinards Œuf Dur Pâtisserie	22 Concombre au Fromage Blanc Crumble de Poisson aux Amandes et Poireaux Crème Dessert au Chocolat
25 Endives au Miel et au Bleu Hachis-Parmentier Fromage Fruit de Saison	26 Lentilles en Salade Rôti de Porc Brocolis au Jus Yaourt Nature	27 Salade Verte Escalope Panée Haricots Verts Pâtisserie	28 Carottes Râpées sauce Citron Boudin Noir Purée de Pommes de Terre/Butternut Fruit de saison	29 Macédoine de Légumes Poisson à l'Oseille Riz Safrané Fromage Blanc



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