

RESTAURANT DENIS PADOVANI



Menu de Décembre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>2</p> <p>1/2 Pamplemousse</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade Verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>3</p> <p>Pois Chiches au Cumin</p> <p>Escalope Pânée</p> <p>Pôlée de Légumes</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Fruit</p>	<p>4</p> <p>Pizza au Fromage</p> <p>Wings de Poulet</p> <p>Patates Douces Rôties</p> <p>Liegeois aux Fruits</p>	<p>5</p> <p>Salade Verte</p> <p>Saucisses aux Lentilles</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>6</p> <p>Chou Chinois aux Croûtons, Lardons et Oignons</p> <p>Poisson Blanc</p> <p>Sauce Citron</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Pâtisserie</p>
<p>9</p> <p>Endives au Miel</p> <p>Lapin à la Moutarde</p> <p>Pommes de Terre Sautées</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>10</p> <p>Mâche au Noix et Roquefort</p> <p>Gratin d'Épinards</p> <p>Œuf</p> <p>Compote</p> <p>Biscuit</p>	<p>11</p> <p>Céleri Rémoulade</p> <p>Endives au Jambon</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>12</p> <p>Salade de Saison</p> <p>Boulettes en Sauce</p> <p>Pâtes</p> <p>Crème Dessert au Chocolat</p>	<p>13</p> <p>Frâicheur de la Mer</p> <p>Fish & Chips</p> <p>Fromage Blanc sur Lit de Fruits</p>
<p>16</p> <p>Poireaux Vinaigrette</p> <p>Rosbeef</p> <p>Pommes Grenailles au Four</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>17</p> <p>Carottes Râpées</p> <p>Sauce Citron</p> <p>Omelette au Fromage</p> <p>Petits Pois</p> <p>Yaourt aux Fruits</p>	<p>18</p>  <p>COMPLET</p>	<p>19</p> <p>Chou Blanc au Comté et Lardons</p> <p>Rôti de Porc</p> <p>Flageolets</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>20</p> <p>Coquillettes en Salade</p> <p>Dos de Cabillaud</p> <p>Sauce à l'Estragon</p> <p>Haricots Verts</p> <p>Poire au Chocolat</p>

Fermeture pour congés annuels du lundi 23 vendredi 27 décembre



Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année
Au plaisir de vous retrouver en 2025

<p>30</p> <p>Coleslaw</p> <p>Steak Haché au Poivre Vert</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Compote/Biscuit</p>	<p>31</p> <p>Salade de Lentilles</p> <p>Cordon Bleu</p> <p>Blettes sauce à l'Anchois</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>1</p> 	<p>2</p> <p>Frisée à l'Ail</p> <p>Boudin Noir</p> <p>Purée de Butternut</p> <p>Crème Dessert à la Vanille</p>	<p>3</p> <p>Filet de Hareng et Pommes de terre</p> <p>Poisson Vapeur</p> <p>Julienne de Légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de Saison</p>
--	---	--	--	--



Agriculture Biologique



Indication Géographique Protégée



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Viande Bovine Française



Volaille Française



Pêche Durable

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