

RESTAURANT DENIS PADOVANI



Menu de Décembre



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

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

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



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.