

RESTAURANT DENIS PADOVANI



Menu de Janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		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
6 Salade Verte et Croûtons Sauté de Porc Polenta Gâteau des Rois 	7 Mâche aux Noix et Roquefort Oeuf dur Gratin d'Épinards Yaourt aux Fruits	8 Salade de Museau Lapin à la Moutarde Carottes Sautées Fromage Fruit de saison	9 Tacos et Guacamole Chili Con Carne Riz Blanc Fruit de Saison	10 Entrée Surprise Poisson Pâné à la Tomate Fromage Fruit de Saison
13 Betteraves / Pommes Steak Haché sauce Roquefort Pommes Dauphines Fruit de Saison	14 Salade de Riz Andouillette Chou-Fleur Sauté Yaourt Nature	15 Lentilles en Salade Omelette au Fromage Haricots Verts Pâtisserie	16 Salade Verte Tartiflette Fruit de Saison	17 Jambon à la Russe Poisson Blanc Pôlée de Fenouil Pâtisserie
20 Œuf Mimosa Croque-Monsieur Salade verte Fruit de Saison	21 Velouté de Butternut Saucisse Grillée Gratin Dauphinois Crème dessert	22 Radis / Beurre Escalope Panée Petits Pois à la Française Fromage Fruit de Saison	23 Coleslaw Poulet au Curry Pâtes Pâtisserie	24 Frisée à l'Ail Brandade de Morue Fromage Fruit de Saison
27 Carottes Râpées au Citron Endive au Jambon Fromage Fruit de Saison	28 Céleri Rémoulade Poulet aux Olives Poêlée de Saison Liegeois au Chocolat	29 Nems / Salade Crabe Farçi Riz Cantonnais Fruits au Sirop	30 Endives au Miel et Noix Rôti de Porc Flageolets Crème Dessert	31 Piemontaise Cœur de Merlu sauce Chorizo Poêlée de Légumes Pâtisserie

Agriculture Biologique

Indication Géographique Protégée

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Contrôlée

Label Rouge

Viande Bovine Française

Pêche Durable

Volaille Française

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