

RESTAURANT DENIS PADOVANI



Menu de Février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3 SAUCISSON/BEURRE OMELETTE AUX DIGNONS PETITS POIS/ CAROTTES CRÊPE	4 JAMBON À LA RUSSE GNOCCHIS AU ROQUEFORT SALADE VERTE FLAN À LA VANILLE 	5 BETTERAVES/POMMES AIGUILLETES DE POULET AU CITRON GRATIN DE BUTTERNUT FROMAGE FRUIT	6 SALADE DE HARICOTS À LA MEXICAINE ESCALOPE DE PORC À LA CRÈME JARDINIÈRE DE LÉGUMES YAOURT NATURE FRUIT	7 RÂTA DE CONCOMBRES CARI DE POISSON RIZ CRÉOLE FROMAGE ANANAS
10 SALADE DE CHOUX BLANC LARDONS ET DIGNONS PARMENTILLE MOUSSE AU CHOCOLAT	11 CAROTTES RÂPÉES AU CITRON ENDIVES AU JAMBON FROMAGE COMPOTE/BISCUIT	12 PIZZA AU FROMAGE STEAK HACHÉ HARICOTS VERTS FRUIT	13 SALADE VERTE À L'AIL SAUCISSE LENTILLES CRÈME DESSERT À LA VANILLE 	14 SALADE DE RIZ ET JAMBON DOS DE HOKI POCHÉ POÊLÉE DE LÉGUMES PÂTISSERIE
17 SALADE D'ENDIVES AU MIEL ET NOIX ÉMINCÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE PÂTES AU FROMAGE FROMAGE BLANC SUR COULIS DE FRUITS	18 ENTRÉE SURPRISE SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES ET THYM P. de TERRE GRENAILLES FRUIT	19 POIREAUX VINAIGRETTE GRATIN D'ÉPINARDS ŒUF DUR FROMAGE COMPOTE	20 1/2 PAMPLEMOUSSE PÂTES À LA BOLOGNAISE LIEGEOIS AUX FRUITS	21 MÂCHE AU BLEU POISSON SAUCE CITRON RIZ PILAF PÂTISSERIE
24 LENTILLES EN SALADE ANDOUILLETTE CHOU-FLEUR SAUTÉ YAOURT AUX FRUITS	25 COLESLAW OMELETTE AU FROMAGE PETITS POIS À LA FRANÇAISE PÂTISSERIE	26 FRISÉE À L'AIL ET AUX CROÛTONS RAVIOLIS À L'ITALIENNE PETITS SUISSES	27 MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE PORC FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT	28 SALADE SURPRISE BRANDADE DE MORUE COMPOTE/BISCUIT

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.