


RESTAURANT DENIS PADOVANI



Menu de Mars



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2	3	4	5	6
Salade Verte Lasagne Bolognaise Saint Nectaire Compote de poires	Choux chinois et fromage Omelette aux fines herbes Petits pois Banane	Endives vinaigrette au miel Carbonade de Bœuf Frites Emmental	Saucisson à l'ail Cuisse de Poulet Rôtie Gratin de choux fleurs Pomme	Carottes râpées Vol au vent aux Fruits de mer Pommes de Terre vapeur Roquefort / beurre
9	10	11	12	13
Salade Verte et noix Pâte au Chèvre et tomate Mousse au chocolat Orange	Celeri remoulade Escalope de Porc Pomme curry Polenta Liégeois au chocolat	Salade verte Tartiflette Poire	Salade de Haricots verts Alouette sans tête sauce Napolitaine Penne rigate Morbier	Salade Coleslaw Dos de Cabillaud au Pesto Gratin d'Epinards Flan Pâtissier
16	17	18	19	20
Radis beurre Rôti de bœuf Haricots verts persillés Tomme des Pyrénées	Salade de Harengs et P.de T Filet de Poulet sauce Champignons Salsifis sautés à l'ail Ananas	Salade Waldorf Irish Stew Rumble de Thumbs Gorgonzola Apple Crumble	Salade de pois chiches Quenelle sauce Aurore Riz et dés d'ananas Kiwi	Rouleau à la saucisse Filet de truite aux amandes Fondue de poireaux Barre Glacée
23	24	25	26	27
Betterave vinaigrette Boulette de bœuf sauce Pizzaiolo Pommes de Terre Grenaille Pomme	Œufs durs Mayonnaise Quiche aux légumes Camembert Tarte Noix de Coco	Choucroute Compote de Pommes Cigarette Russe	Salade de Pois chiches Vol au vent Financière Riz Poire	Saucisson beurre Filet de poisson au Poivre Vert Côtes de blettes sautées Saint Paulin
30	31	<p>* Menus proposés lors de la commission menus en présence d'une équipe de fins gourmets. Vous vous reconnaîtrez</p> <p>Ne ratez pas le menu à thème le mercredi 18 mars. Menu des 6 nations.</p> 		
Fromage de tête/Cornichons Andouillette Cidre Noix Frites Ananas	Salade de Haricots verts Escalope de Poulet Basquaise Blé au beurre Fourme d'Ambert			

Agriculture Biologique	Indication Géographique Protégée	Haute Valeur Environnementale	Certification environnementale niveau 2	Bœuf race à viande
Label Rouge	Viande Bovine Française	Pêche Durable	Commerce Equitable	Produits locaux
Appellation d'Origine Contrôlée	Volaille Française	Menu Végétarien	Bleu Blanc Cœur	

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

