Restaurant Denis Padovani

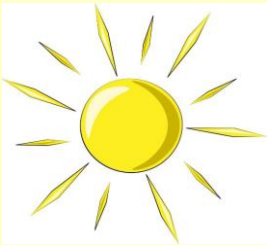
VELAUX

Menu de Juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1	2	3	4	5
Salade Verte Lasagnes aux petits légumes Fromage Fruit	Salade César Gourmande Fromage Fruit	Radis /Beurre Pâtes au Chèvre et à la tomate Café ou Chocolat liegeois glacé	Crêpe aux Champignons Boulettes de Veau et Bœuf au jus Gratin de Courgettes Fruit	Aïoli Fraises au sucres
8	9	10	11	12
Tomates/Macédoine Rôti de Veau sauce champignons Pommes de Terre Grenailles Fruit	Pissaladière Cuisse de Poulet Rôtie Tian de Légumes revisité Fruit	Salade Verte et Croûtons Moules/Frites Fruit	Salade de Pois Chiches et Cébette Œufs au plat Tomates à la Provençale Clafoutis aux Cerises	Carottes Râpées Cœur de Filet de Merlu Sauce Vierge Haricots Verts Omelette Norvégienne
15	16	17	18	19
Tomates Anchois Huile d'Olive Foies de Volaille Persillés à la Crème Pâtes Fruit	Feuilleté aux Légumes Quenelle sauce Tomate Poêlée de Légumes Salade de Fruits Frais	Concombre à la Menthe Jambon Braisé au Miel Purée de Pommes de Terre Fromage	Petit Melon/Jambon Cru Moussaka Mousse au Citron	Taboulé Filet de Poisson au Poivron et Curry Courgettes Sautées Fruit
22	23	24	25	26
Concombre à la Vinaigrette Escalope de Porc aux Pêches Semoule au Beurre Fromage	Saucisson Beurre/Cornichon Tomate et Poivron Farçis Riz Mousse au Chocolat	MENU D'ÉTÉ Bourride Fraises Chantilly	Tomates Mozzarella Aubergine farcie aux Légumes Lentilles Cuisinées Riz au Lait	Feuilles de Chêne Omelette Pommes de Terre et Lardons Tomates à la Provençale Iles Flottantes
29	30			
Salade et Dés d'Emmental Raviolis de Légumes sauce Tomate Yaourt Aromatisé Fruit	Tomates/Maïs/Olives Sauté de Poulet Basquaise Frites Fromage			

* Menus proposés lors de la commission menus en présence de fins gourmets

Vous vous reconnaitrez.



Agriculture Biologique
Indication Géographique Protégée
Haute Valeur Environnementale
Bleu Blanc Cœur
Label Rouge
Viande Bovine Française
Pêche Durable
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Volaille Française
Menu Végétarien

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