

RESTAURANT DENIS PADOVANI



PRE-INSCRIPTION Foyer Denis Padovani

MOIS D'OCTOBRE 2026

Nom :

Nom :

Prénom :

Prénom :

Observation : Choix des convives avec lesquels vous souhaitez déjeuner :

Cochez le choix de vos jours de repas et indiquez le nombre de repas à réserver.

Choisi par les séniors

Envoyez votre pré-inscription par mail : restauration@mairie-de-velaux.fr ou donnez le à l'animatrice sénior

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28-sept	29-sept	30-sept	01-oct	2
Saucisson Beurre	Carottes râpées	Feuilleté au fromage	Salade de H. Verts	Concombre
Emincé de dinde aux 3 légumes (Champignons, courgettes, poivron R et V)	Pâtes au Gorgonzola Tomates	Cœur de merlu poivrons curry	Rôti de bœuf au jus Potatoes	Filet Mignon Porc aux raisins
Pastèque	Barre Glacée	Tomates Provençales Melon Jaune	Buche bleue	Fenouil Tomates Liegeois chocolat
5	6	7	8	9
Salade de lentilles	Salade de betterave	Pâté de campagne cornichons	Endives aux Noix	Salade de Chou Chinois
Omelette aux champignons Courgettes sautées	Bœuf Mironton Semoule de blé	Aubergine à la parmesane (viande hachée etc..)	Escalope de poulet Basquaise	Morue à la Portugaise
Tarte au Flan Pâtissier	Fruit	Crème dessert chocolat	Riz Brie	Melon canari
12	13	14	15	16
Carottes râpées	Poivrons H. Rouge, Maïs	Guacamole et Tortillas	Poireaux vinaigrette	Salade pois chiches échalotes
Risotto aux Fruits de Mer	Rôti de veau au miel Flageolets	Cannelloni à la Bolognaise	Cigaline de Porc	Quenelle en sauce aux marrons
Raisin	Emmental	Compote Rhubarbe / biscuit	Ratatouille maison Fromage blanc + crème marron	Carottes sautées Fromage de chèvre
19	20	21	22	23
Salade verte	Nems aux légumes	Carottes râpées	Betterave vinaigrette au miel	Œuf Mimosa
Steak haché Frites	Lasagne aux légumes Lentilles	Petit Salé aux lentilles	Gnocchi au Poulet, crème et champignons Parmesan	Filet de Dorade Poivre vert Fenouil / tomates au four
Camembert	Poire	Paris Brest	Buche Bleue	Banane topping chocolat
26	27	28	29	30
Endives roquefort	Salade de pâtes	Concombre (S/Réserve)	Feuilleté au fromage	Paëlla au poisson
Filet de Colin Meunière Epinards Ail, huile d'olives	Cuisse de poulet grillée Salsifis au jus	Alouette s/tête sce pizzalolo Purée pommes de Terre	Brouillade d'œuf poivron/tomate Haricots verts persillés	Reblochon Tarte tatin sauce chocolat
Salade de fruits	Ananas	Yaourt Aromatisé	Pomme au four	



Agriculture Biologique



Indication Géographique Protégée



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Viande Bovine Française



Pêche Durable



Appellation Origine Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Volaille Française



Menu Végétarien



Porc Français

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

