

Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Novembre 2024

Pour des raisons pédagogiques il vous est demandé d'arriver au restaurant entre 12h15 et 12h30.

Lundi 04 nov	Mardi 05 nov	Mercredi 06 nov	Jeudi 07 nov	Vendredi 08 nov
Restaurant fermé	Entrée autour de la betterave ----- Filet mignon de porc au pommeau de Bretagne Oignons roses confits, Haricots à la bretonne, tuile rose ----- Charlotte rose fruits rouges <b>Restaurant 15€</b>	Saumon cru mariné aux épices et chapati ----- Filet de truite au vin rouge et chorizo, haricots blancs au paprika ----- Mousse cassis <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	Restaurant fermé	Blanc-manger de chou-fleur aux écrevisses ----- Coquelet contisé au chorizo et riz façon paella ----- Pavlova aux fruits <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>
Lundi 11 nov	Mardi 12 nov	Mercredi 13 nov	Jeudi 14 nov	Vendredi 15 nov
Restaurant fermé	Restaurant fermé	Quiche au cheddar, fondue de tomate au cumin ----- Dos de saumon à l'oseille ----- Pannequet à la mangue, caramel d'orange <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	Restaurant fermé	Quiche au cheddar, fondue de tomate au cumin ----- Dos de saumon à l'oseille ----- Pannequet à la mangue, caramel d'orange <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>
Lundi 18 nov	Mardi 19 nov	Mercredi 20 nov	Jeudi 21 nov	Vendredi 22 nov
Salade de la mer ----- Steak sauté Bercy, haricots verts persillés ----- Profiteroles au chocolat, chantilly glace vanille <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	Ficelles picardes ----- Carbonade flamande/Tagliatelles Waterzoi/pdt tournées ----- Tarte au sucre/glace spéculos <b>Restaurant 15€</b>	Restaurant fermé	Restaurant fermé	Tourte aux poireaux ----- Lapin à la bière, panisse, champignons et petits oignons ----- Profiterole spéculos <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>
Lundi 25 nov	Mardi 26 nov	Mercredi 27 nov	Jeudi 28 nov	Vendredi 29 nov
Salade de la mer ----- Fricassé de volaille à l'ancienne, riz pilaf ----- Tarte en bande <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	Salade de lentilles et diot ----- Potée auvergnate Filet sandres sauce Nantua Cerfeuil tubéreux glacé Risotto crozet aux petits légumes ----- Tartelette myrtilles <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	Restaurant fermé	Velouté de potimarron, Saint-Jacques et lard séché ----- Rougail de poisson, sauce curry, tagliatelles maison ----- Bavarois à l'orange, sauce chocolat <b>Brasserie : 13€ / Restaurant 18€</b>	Velouté de potimarron, Saint-Jacques et lard séché ----- Rougail de poisson, sauce curry, tagliatelles maison ----- Bavarois à l'orange, sauce chocolat <b>Brasserie : 13€ / Restaurant 18€</b>

Formule brasserie 11€ à 15€ en fonction du coût des denrées (Entrée/plat ou plat/dessert avec une boisson chaude)

Formule restaurant 15€ à 22€ en fonction du coût des denrées (Entrée / Plat / Dessert)

Les produits de la pêche sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des approvisionnements

Réservations par mail [lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr](mailto:lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr) ou au 02 40 24 93 10 entre 10h et 16h du lundi au vendredi.

Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Décembre 2024

Pour des raisons pédagogiques il vous est demandé d'arriver au restaurant entre 12h15 et 12h30.

Lundi 02 déc	Mardi 03 déc	Mercredi 04 déc	Jeudi 05 déc	Vendredi 06 déc
<p>Gnocchi à la parisienne au jambon et champignon ----- Curry volaille, riz basmati façon Madras ----- Café/thé gourmand <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p>Assiette de charcuterie Flammekueche ----- Coq au riesling et spätzles ----- Forêt noire <b>Restaurant 15€</b></p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Crème renversée aux champignons, caramel de Porto ----- Cuisse de canard à l'orange Pommes croquettes ----- Chariot de desserts <b>Brasserie : 13€ / Restaurant 18€</b></p>	<p>Crème renversée aux champignons, caramel de Porto ----- Cuisse de canard à l'orange Pommes croquettes ----- Chariot de desserts <b>Brasserie : 13€ / Restaurant 18€</b></p>
Lundi 09 déc	Mardi 10 déc	Mercredi 11 déc	Jeudi 12 déc	Vendredi 13 déc
<p>Potage Dubarry et haddock ----- Filet de lieu bonne femme Flan légumes/pdt anglaise ----- Café/thé gourmand <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p>Carpaccio de saint jacques aux agrumes ----- Pintadeau farci sous la peau polenta moelleuse jus de volaille aux tomates confites ----- Délice de poire au chocolat Tarte poire pochée cannelle</p>	<p>Restaurant fermé</p>	<p>Dartois de poisson, beurre blanc ----- Colombo de porc, riz madras ----- Maki ananas, biscuit coco <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p>Dartois de poisson, beurre blanc ----- Colombo de porc, riz madras ----- Maki ananas, biscuit coco <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>
Lundi 16 déc	Mardi 17 déc	Mercredi 18 déc	Jeudi 19 déc	Vendredi 20 déc
<p>Huître chaude gratinée aux poireaux ----- Gravlax de saumon, bavaois betterave ----- Plat: Cuisse de volaille farcie aux champignons Potimarron rôti, hasselback potatoes ----- Tartelette exotique <b>Restaurant 20€</b></p>	<p>Menu de Noël  Apéritif --- Entrée Plat Dessert --- boisson chaude <b>Restaurant 25€</b></p>	<p>Menu de Noël  Apéritif --- Entrée Plat Dessert --- boisson chaude <b>Restaurant 25€</b></p>	<p><b>Menu BTS</b>  <b>Restaurant 20€</b></p>	<p>Menu de Noël  Apéritif --- Entrée Plat Dessert --- boisson chaude <b>Restaurant 25€</b></p>

Formule brasserie 11€ à 15€ en fonction du coût des denrées (Entrée/plat ou plat/dessert avec une boisson chaude)

Formule restaurant 15€ à 22€ en fonction du coût des denrées (Entrée / Plat / Dessert)

Les produits de la pêche sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des approvisionnements

Réservations par mail [lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr](mailto:lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr) ou au 02 40 24 93 10 entre 10h et 16h du lundi au vendredi.