

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 Restaurant 15€	Saumon cru mariné aux épices et chapati ----- Filet de truite au vin rouge et chorizo, haricots blancs au paprika ----- Mousse cassis Brasserie : 11€ / Restaurant 15€	Ficelles picardes *** Filets de poisson Dieppoise, riz pilaff *** Tarte Alsacienne Brasserie : 13€ / Restaurant 18€	Blanc-manger de chou-fleur aux écrevisses ----- Coquelet contisé au chorizo et riz façon paella ----- Pavlova aux fruits Brasserie : 11€ / Restaurant 15€
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 Brasserie : 11€ / Restaurant 15€	Petits choux, rillettes de poissons *** Côte de porc napolitaine *** Eclairs café et chocolat Brasserie : 13€ / Restaurant 18€	Quiche au cheddar, fondue de tomate au cumin ----- Dos de saumon à l'oseille ----- Pannequet à la mangue, caramel d'orange Brasserie : 11€ / Restaurant 15€
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 Brasserie : 11€ / Restaurant 15€	Ficelles picardes ----- Carbonade flamande/Tagliatelles Waterzoi/pdt tournées ----- Tarte au sucre/glace spéculos Restaurant 15€	Restaurant fermé	Entrée Restaurant *** Blanquette de volaille *** Forêt Noire Brasserie : 13€ / Restaurant 18€	Tourte aux poireaux ----- Lapin à la bière, panisse, champignons et petits oignons ----- Profiterole spéculos Brasserie : 11€ / Restaurant 15€
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 Brasserie : 11€ / Restaurant 15€	Salade de lentilles et diot ----- Potée auvergnate Filet sandres sauce Nantua Cerfeuil tubéreux glacé Risotto crozet aux petits légumes ----- Tartelette myrtilles Brasserie : 11€ / Restaurant 15€	Restaurant fermé	Menu spécial Thanksgiving 32€	Velouté de potimarron, Saint-Jacques et lard séché ----- Rougail de poisson, sauce curry, tagliatelles maison ----- Bavarois à l'orange, sauce chocolat Brasserie : 13€ / Restaurant 18€

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 ou au 02 40 24 93 10 entre 10h et 16h du lundi au vendredi.