

Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Mars 2025

Pour des raisons pédagogiques il vous est demandé d'arriver au restaurant entre 12h05 et 12h20.

Lundi 03 mars	Mardi 04 mars	Mercredi 05 mars	Jeudi 06 mars	Vendredi 07 mars
<p>Œufs mimosa ****</p> <p>Mignon de porc sauce moutarde ancienne Choux fleur rôti ****</p> <p>Crêpes flambées</p> <p>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</p>	<p>Bisque de crustacé œuf à la neige caramel de martini ****</p> <p>Filet de poisson Dieppoise Assiette gourmande ****</p> <p>Tartelettes aux citrons meringuée Salade de fruits exotiques</p> <p>Restaurant 15/22€</p>	<p>Beignet de langoustines, sauce andalouse ****</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne ****</p> <p>Aumonière Normande</p> <p>Restaurant 15/22€</p>	<p>Tartare de saumon ****</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne ****</p> <p>Verrine mousse au chocolat, sablé breton</p> <p>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</p>	<p>Soupe de moules au safran ****</p> <p>Dos de cabillaud meunière, pommes au four et carottes au cumin OÙ, Faux-filet grillé, sauce béarnaise pomme Pont-Neuf ****</p> <p>Ananas caramélisé, glace au gingembre Restaurant 15/22€</p>
Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
<p>Œufs et thon façon mimosa ****</p> <p>Mignon de porc sauce moutarde ancienne Choux fleur rôti ****</p> <p>Cerise jubilé</p> <p>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</p>	<p>Mille-feuille de légumes et crème de céleri au basilic ****</p> <p>Dahl de lentille corail ****</p> <p>Ananas rôti sirop verveine glace vanille Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</p>	<p>Fricassée de poivron et coques, couronne briochée ****</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne ****</p> <p>Tarte au citron meringuée Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</p>	<p>MENU EXAMEN BACCAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURATION</p> <p>Formule menu unique tout compris à 20€</p>	<p>Légumes à la grecque, tomates confites et tzatziki ****</p> <p>Cassoulet ****</p> <p>Entremet au fromage blanc et fruits rouges Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</p>
Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
<p>Terrine de campagne ****</p> <p>Escalope panée Légumes glacées/pommes fondantes ****</p> <p>Beignets de fruits Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</p>	<p>MENU EXAMEN BACCAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURATION</p> <p>Formule menu unique tout compris à 20€</p>	<p>MENU EXAMEN BACCAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURATION</p> <p>Formule menu unique tout compris à 20€</p>	<p>MENU EXAMEN BACCAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURATION</p> <p>Formule menu unique tout compris à 20€</p>	<p>MENU EXAMEN BACCAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURATION</p> <p>Formule menu unique tout compris à 20€</p>
Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
<p>Terrine de la mer ****</p> <p>Escalope panée Légumes glacées/pommes fondantes ****</p> <p>Beignets de fruits Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</p>	<p>MENU EXAMEN BACCAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURATION</p> <p>Formule menu unique tout compris à 20€</p>	<p>MENU EXAMEN BACCAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURATION</p> <p>Formule menu unique tout compris à 20€</p>	<p>St jacques en brochette sur sa purée de patates douces aux éclats de noisettes et sirop d'érable ****</p> <p>Râble de lapin au Cidre, variation de légumes ****</p> <p>Douillon aux poires Restaurant 15/22€</p>	<p>St jacques en brochette sur sa purée de patates douces aux éclats de noisettes et sirop d'érable ****</p> <p>Râble de lapin au Cidre, variation de légumes ****</p> <p>Douillon aux poires Restaurant 15/22€</p>
Lundi 31 mars				
<p>Feuilleté œufs brouillés ciboulette ****</p> <p>Darne de saumon pochée hollandaise Asperge verte rizotto de sarrasin ****</p> <p>Café gourmand Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</p>				

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

Réervations par mail lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr ou au 02 40 24 93 10 entre 10h et 16h du lundi au vendredi.

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

Pour des raisons pédagogiques il vous est demandé d'arriver au restaurant entre 12h05 et 12h20

	Mardi 1 avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
	<p>MENU EXAMEN BACCAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURATION</p> <p>Formule menu unique tout compris à 20€</p>	<p>Velouté de potimarron, Saint-Jacques et lard séché ----- Rougail de poisson, sauce curry, tagliatelles maison ----- Bavarois à l'orange, sauce chocolat</p> <p>Brasserie : 13€ / Restaurant 18€</p>	<p>MENU EXAMEN BACCAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURATION</p> <p>Formule menu unique tout compris à 20€</p>	<p>Restaurant fermé</p>
Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
<p>Restaurant fermé</p>	<p>DECOUVERTE HERBES FOLLES</p> <p>Menu autour du végétale</p> <p>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</p>	<p>MENU EXAMEN BACCAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURATION</p> <p>Formule menu unique tout compris à 20€</p>	<p>MENU EXAMEN BACCAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURATION</p> <p>Formule menu unique tout compris à 20€</p>	<p>MENU EXAMEN BACCAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURATION</p> <p>Formule menu unique tout compris à 20€</p>
Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril		
<p>Tomate mozzarella ***** Cuisse de canard confite Pomme maxim's ***** Savarin aux fruits frais</p> <p>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</p>	<p>Tarte fine rouget tomate ***** Carré agneau tian légumes Fingers polenta aux olives ***** Nougat glacé</p> <p>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</p>	<p>MENU EXAMEN BACCAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICE en RESTAURATION</p> <p>Formule menu unique tout compris à 20€</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 ou au 02 40 24 93 10 entre 10h et 16h du lundi au vendredi.

