

**Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Janvier 2025** Pour des raisons pédagogiques il vous est demandé d'arriver au restaurant entre 12h05 et 12h20.

Lundi 06 janv	Mardi 07 janv	Mercredi 08 janv	Jeudi 09 janv	Vendredi 10 janv
RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	<p>Soupe de volaille façon chinoise *****</p> <p>Curry d'agneau Riz madras *****</p> <p>Pithiviers aux griottes</p> <p><b>Brasserie : 13€ / Restaurant 18€</b></p>	<p>Crème de champignons aux noix et beignets soufflés *****</p> <p>Suprême de poisson à la julienne de légumes et au safran *****</p> <p>Galette des rois</p> <p><b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p>Soupe de volaille façon chinoise *****</p> <p>Curry d'agneau Riz madras *****</p> <p>Pithiviers aux griottes</p> <p><b>Brasserie : 13€ / Restaurant 18€</b></p>
Lundi 13 janv	Mardi 14 janv	Mercredi 15 janv	Jeudi 16 janv	Vendredi 17 janv
<p>Assiette de charcuterie *****</p> <p>Estouffade de bœuf tagliatelles *****</p> <p>Charlotte aux poires</p> <p><b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p>Menu Haut de France Ficelles picardes *****</p> <p>Carbonade flamande/Tagliatelles *****</p> <p>Tarte au sucre/glace spéculos</p> <p><b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p>Tourte aux poireaux *****</p> <p>Lapin à la bière, panisse, champignons et petits oignons *****</p> <p>Profiterole spéculos</p> <p><b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p>Bouchée à la reine *****</p> <p>Filet de truite au riesling, Garniture lorraine (choux rouge et pommes fondantes) *****</p> <p>Chariot de desserts</p> <p><b>Brasserie : 13€ / Restaurant 18€</b></p>	<p>Bouchée à la reine *****</p> <p>Filet de truite au riesling, Garniture lorraine (choux rouge et pommes fondantes) *****</p> <p>Galette des Rois</p> <p><b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>
Lundi 20 janv	Mardi 21 janv	Mercredi 22 janv	Jeudi 23 janv	Vendredi 24 janv
<p>Potage saint germain *****</p> <p>Steak grillé pomme de terre rôtie Beurre composé *****</p> <p>Cerise jubilee glace vanille</p> <p><b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p>Tartelette légumes et reblochon *****</p> <p>Potée auvergnate Ou Filet sandres sauce Nantua Crémeux panais célerisotto *****</p> <p>Crousti-fondant noisette granité genépi</p> <p><b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p>Œuf poché bourguignonne *****</p> <p>Suprême de pintadeau farci aux herbes, légumes d'automne et purée de vitelotte *****</p> <p>panna cotta au lait d'amande et gelée de griotte, tuiles aux amandes</p> <p><b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p>Bisque de crustacés *****</p> <p>Médailon de porc sauce aigre douce, gratin dauphinois *****</p> <p>Déclinaison de crèmes brûlées (vanille, pistache, chocolat) financiers</p> <p><b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	RESTAURANT FERME
Lundi 27 janv	Mardi 28 janv	Mercredi 29 janv	Jeudi 30 janv	Vendredi 31 janv
RESTAURANT FERME	<p>Menu Grand est : Assiette de charcuteries et bretzel (maison) Où Flammekueche Coq au riesling et spätzle *****<sub>s</sub></p> <p>Apfel strudel</p> <p><b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p>Soupe de potiron au lard, galette de comté *****</p> <p>Fricassée de volaille au macvin pomme de terre et Morteau au lard fumée. *****</p> <p>Saint-Honoré</p> <p><b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p>Tartelette de légumes au st nectaire *****</p> <p>Encornets farcis aux deux sauces Risotto crémeux au parmesan *****</p> <p>Chariot de desserts</p> <p><b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p>Tartelette de légumes au st nectaire *****</p> <p>Encornets farcis aux deux sauces Risotto crémeux au parmesan *****</p> <p>Chariot de desserts</p> <p><b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</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.

Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Février 2025

Lundi 03 févr	Mardi 04 févr	Mercredi 05 févr	Jeudi 06 févr	Vendredi 07 févr
RESTAURANT FERME	Crème de potimarron raviole de champignons ***** Roulade de saumon au beurre de cresson ***** Choux façon Paris Brest <b>Brasserie : 13€ / Restaurant 18€</b>	Bouchées à la reine ***** Osso-Buco Milanaise ***** Gratin de fruits au calvados <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	Beignet de crevettes, sauce andalouse ***** Lotte à l'Américaine, risotto ***** Charlotte aux fruits <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	RESTAURANT FERME
Lundi 24 févr	Mardi 25 févr	Mercredi 26 févr	Jeudi 27 févr	Vendredi 28 févr
Cocktail de crevettes ***** Steak grillé pomme de terre rôtie Beurre composé ***** Ananas rôti financier <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	Tartares de saumon ***** Magret de canard sauce asiatique (miel) nouilles sautées aux légumes ***** Trianon crème anglaise <b>Brasserie : 13€ / Restaurant 18€</b>	Soupe de moules au safran ***** Faux- filet grillé sauce béarnaise pomme pour neuf ***** Ananas caramélisé, glace au gingembre Cristalline à l'orange <b>Brasserie : 13€ / Restaurant 18€</b>	Quiche aux fruits de mer ***** Mignon de porc au pommeau et confit d'oignon, haricot à la bretonne ***** Chariot de desserts <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b>	Quiche aux fruits de mer ***** Mignon de porc au pommeau et confit d'oignon, haricot à la bretonne ***** Chariot de desserts <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</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