

## Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Novembre 2025

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

Lundi 03 nov	Mardi 04 nov	Mercredi 05 nov	Jeudi 06 nov	Vendredi 07 nov
<p>Entrée autour de la betterave ***</p> <p>Filet mignon de porc au pommeau de Bretagne Oignons roses confits, Haricots à la bretonne ***</p> <p>Charlotte rose fruits rouges <b>Brasserie : 14€ / Restaurant 20€</b></p>	<p>Saumon cru mariné aux épices et chapati ***</p> <p>Filet de poisson au vin rouge et chorizo, haricots blanc au paprika ***</p> <p>Mousse cassis <b>Brasserie : 14€ / Restaurant 20€</b></p>	<p>Blanc-manger de chou-fleur aux écrevisses ***</p> <p>Poulet contisé au chorizo et riz façon paella ***</p> <p>Pavlova aux fruits <b>Brasserie : 14€ / Restaurant 20€</b></p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>
Lundi 10 nov	Mardi 11 nov	Mercredi 12 nov	Jeudi 13 nov	Vendredi 14 nov
<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p>Quiche au cheddar, fondue de tomate au cumin ***</p> <p>Dos de saumon à l'oseille ***</p> <p>Pannequet à la mangue, caramel d'orange <b>Brasserie : 14€ / Restaurant 20€</b></p>	<p>Avocat sauce cocktail ***</p> <p>Pièce du boucher sauté Bercy, pommes rissolées, flan de carottes ***</p> <p>Profiteroles au chocolat, chantilly glace vanille <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>
Lundi 17 nov	Mardi 18 nov	Mercredi 19 nov	Jeudi 20 nov	Vendredi 21 nov
<p>Ficelles picardes ***</p> <p>Carbonade flamande, tagliatelles Ou Waterzoi ***</p> <p>Tarte au sucre, glace spéculos <b>Brasserie : 14€ / Restaurant 20€</b></p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p>Tourte aux poireaux ***</p> <p>Lapin à la bière, panisse, champignons et petits oignons ***</p> <p>Profiterole spéculos <b>Brasserie : 14€ / Restaurant 20€</b></p>	<p>Avocat sauce cocktail ***</p> <p>Fricassée de volaille à l'ancienne volaille avec crème, riz pilaf ***</p> <p>Tarte fine aux pommes <b>Brasserie : 11€ / Restaurant 15€</b></p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>
Lundi 24 nov	Mardi 25 nov	Mercredi 26 nov	Jeudi 27 nov	Mercredi 28 nov
<p>Salade de lentilles et diot ***</p> <p>Potée auvergnate Ou Filet sandre sauce Nantua Cerfeuil tubéreux glacé Risotto crozet aux petits légumes ***</p> <p>Tartelette myrtilles <b>Brasserie : 14€ / Restaurant 20€</b></p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p>Entrée du jour ***</p> <p>Curry de volaille riz madras ***</p> <p>savarin fruits exotiques <b>Brasserie : 12€ / Restaurant 18€</b></p>	<p>Velouté de potimarron, Saint-Jacques et lard séché ***</p> <p>Rougail de poisson, sauce curry, tagliatelles maison OU Gibelotte de lapin ***</p> <p>Inspiration sarrasin (bavarois vanille, financier, pommes confites au cidre, glace sarrasin, crumble sarrasin) <b>Brasserie : 15€ / Restaurant 22€</b></p>	<p>Velouté de potimarron, Saint-Jacques et lard séché ***</p> <p>Rougail de poisson, sauce curry,, tagliatelles maison OU Salmis pintade (guéridon), lasagne de légumes ***</p> <p>Bavarois au pain d'épices et clémentines <b>Brasserie : 15€ / Restaurant 22€</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.