

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

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

Lundi 01 déc	Mardi 02 déc	Mercredi 03 déc	Jeudi 04 déc	Vendredi 05 déc
<p>Assiette de charcuteries et bretzel maison</p> <p>Ou</p> <p>Flammekueche</p> <p>***</p> <p>Fricassé volaille découpe à cru au riesling et spätzles</p> <p>***</p> <p>Foret noire</p> <p><b>Brasserie : 14€ / Restaurant 20€</b></p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p>Crème renversée champignons, caramel de Porto</p> <p>***</p> <p>Cuisse de canard à l'orange</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>OU</p> <p>Filet de limande au cidre, navets glacés et pommes granny</p> <p>***</p> <p>Chariot de desserts</p> <p><b>Brasserie : 15€ / Restaurant 22€</b></p>	<p>Crème renversée champignons, caramel de Porto</p> <p>***</p> <p>Cuisse de canard à l'orange</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>OU</p> <p>Filet de limande au cidre, navets glacés et pommes granny</p> <p>***</p> <p>Chariot de desserts</p> <p><b>Brasserie : 15€ / Restaurant 22€</b></p>
Lundi 08 déc	Mardi 09 déc	Mercredi 10 déc	Jeudi 11 déc	Vendredi 12 déc
<p>Crème de potimarron raviole de champignons</p> <p>***</p> <p>Roulade de saumon au beurre de cresson</p> <p>Sauce à l'Anglaise</p> <p>***</p> <p>Choux façon Paris Brest</p> <p><b>Brasserie : 14€ / Restaurant 20€</b></p>	<p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p>Bouchées à la reine</p> <p>***</p> <p>Osso-Buco Milanaise</p> <p>***</p> <p>Gratin de fruits au calvados (CF 994)</p>	<p><b>Restaurant complet</b></p>	<p>Dartois poisson, beurre blanc</p> <p>***</p> <p>Colombo de porc, riz madras</p> <p>OU</p> <p>Turbot mikado</p> <p>***</p> <p>Maki ananas, biscuit coco</p> <p><b>Brasserie : 15€ / Restaurant 22€</b></p>
Lundi 15 déc	Mardi 16 déc	Mercredi 17 déc	Jeudi 18 déc	Vendredi 19 déc
<p>Carpaccio de saint Jacques aux agrumes</p> <p>***</p> <p>Paupiette limande saumon sauce crustacés</p> <p>***</p> <p>Pintadeau rôti sous la peau polenta moelleuse sauce morilles</p> <p>***</p> <p>Délice de poire au chocolat</p> <p>Tarte poire pochée cannelle</p> <p><b>Menu festif à 22€ hors boissons</b></p>	<p>AB : Huître chaudes sabayon au champagne</p> <p>***</p> <p>Gelée de langoustine, mousse de chou-fleur, brochette de langoustine rôtie</p> <p>***</p> <p>Ballotine de pintade au foie gras et légumes de saison</p> <p>***</p> <p>Bonbon de curé Nantais</p> <p>***</p> <p>Croquandine d'agrumes, mousseline au citron</p> <p><b>Menu festif à 22€ hors boissons</b></p>	<p>AB : Huître chaudes sabayon au champagne</p> <p>***</p> <p>Gelée de langoustine, mousse de chou-fleur, brochette de langoustine rôtie</p> <p>***</p> <p>Pintadeau farci au foie gras et légumes de saison</p> <p>***</p> <p>Bonbon de curé Nantais</p> <p>***</p> <p>Croquandine d'agrumes, mousseline au citron</p> <p><b>Menu festif à 22€ hors boissons</b></p>	<p><b>Restaurant complet</b></p>	<p><b>Restaurant complet</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.