

Mardi 13 Janvier / Mardi 20 Janvier

POUR COMMENCER L'ANNEE EN DOUCEUR

(26€ hors boissons)

Variation autour de la betterave

Médaillon de Veau en écailles façon pomme Anna

Croquette pomme de terre au chorizo ail

Laitue braisée

OU

Médaillon de lotte et nori, sauce américaine,

Riz sauvage et brochette de légumes

Savarin poire pochée, Cannelle badiane, glace pain épice

MARDI 27 Janvier / MARDI 03 Février

FRAICHEUR D'HIVERS BRETON

(28€ hors boissons)

Fraîcheur de tourteau, pomme granny et raifort

Guacamole mascarpone citron vert

Aile de raie à la bretonne

Purée de coco au gingembre lardons, coulis de salicorne

OU

Râble de lapin farci, quenelle de patate douce

Tatin endive caramélisé au miel, Jus corsé

Tarte au citron revisitée

MARDI 03 MARS / MARDI 31 MARS

VOYAGE INSPIRATION MEDITERRANEEENNE

(28€ hors boissons)

Velouté froide petits pois froid crème mascarpone/chèvre

Croûtons chorizo et chorizo

Pavé de lieu croûte d'algue sauce fenouil

Tartelette de légumes de printemps

OU

Mignon en crépine, mini ratatouille

Chutney oignon tomate confite gingembre épice, coulis de poivron

*

Mille feuilles gaufré vanille mascarpone

Lycée Professionnel

Olivier
Guichard
—
GUÉRANDE

INFORMATIONS

www.lycee-olivier-guichard.fr

RESERVATION PAR TELEPHONE AU

02 40 24 93 10

Ou par mail

lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr

Merci de votre contribution à la formation de nos élèves

L'ensemble des élèves de la section restauration

Les professeurs

HORAIRES D'OUVERTURE

➔ Le midi

Lundi au vendredi à partir de 12h

➔ Le soir

Mardi à partir de 19h

Restaurant d'application « Le Paludier »

LES SOIREE DU PALUDIER

de Janvier à
Mars2026

Nos coordonnées :

12 rue de la Fauvette - 44350 Guérande

☎ 02 40 24 93 10 ✉ ce.0441550w@ac-nantes.fr

courriel de réservation : lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr

▀ www.lycee-olivier-guichard.fr

