

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

Lundi 05 janv	Mardi 6 janv	Mercredi 07 janv	Jeudi 08 janv	Vendredi 09 janv
RESTAURANT FERME	Beignet de langoustines, sauce andalouse *** Blanquette de veau à l'ancienne *** Aumônière Normande	Soupe de volaille façon chinoise *** Curry d'agneau Riz madras *** Pithiviers aux griottes	RESTAURANT FERME	
	Brasserie : 14€ / Restaurant 20€	Brasserie : 14€ / Restaurant 20€		
Lundi 12 janv	Mardi 13 janv	Mercredi 14 janv	Jeudi 15 janv	Vendredi 16 janv
Tartare de saumon *** Magret de canard sauce asiatique nouilles sautées aux légumes *** Trianon crème anglaise	Soupe de volaille façon chinoise (LDC 601) *** Curry d'agneau Riz madras (LDC 703) *** Pithiviers aux griottes (LDC 785)	Beignet de langoustines, sauce andalouse *** Blanquette de veau à l'ancienne *** Aumônière Normande	Bouillon asiatique et raviolis de crevette *** Papillotes de saumon aux petits légumes, coulis d'herbes OU Suprême de volaille basse température *** Déclinaison Ananas	Consommé de volaille safrané et à la sauge, œuf poché. *** Filet de limande au vert, pilaff de fruits de mer OU Ballotine de volaille en basse température, ravioli sauté, salade coriandre et soja *** Savarin exotique, granité citron et ananas caramélisé
Brasserie : 14€ / Restaurant 20€	Brasserie : 14€ / Restaurant 20€	Brasserie : 14€ / Restaurant 20€	Brasserie : 15€ / Restaurant 22€	Brasserie : 15€ / Restaurant 22€
Lundi 19 janv	Mardi 20 janv	Mercredi 21 janv	Jeudi 22 janv	Vendredi 23 janv
Ficelles picardes *** Carbonade flamande/Tagliatelles Ou Waterzoi/pdt tournées *** Tarte au sucre, glace spéculos	Soufflé au Beaufort OU Œuf poché bourguignonne *** Quenelle de brochet aux écrevisses, pâtes fraîches OU Filet de canard à la réglisse, polenta d'abricot, chutney de courgette *** Terrine d'agrumes au miel à la menthe, bugnes lyonnaise et Milk shake	RESTAURANT FERME	Bouchée à la reine OU Crème de pois cassés, mousse de parmesan et chorizo *** Filet de truite au riesling, Garniture lorraine (choux rouge et pommes fondantes) *** Chariot de desserts (galette, tarte chocolat et caramel beurre salé, charlotte aux poires)	Bouchée à la reine OU Velouté d'écrevisse au potiron, polenta *** Filet de truite au riesling, Garniture lorraine (choux rouge et pommes fondantes) *** Chariot de desserts (Mousse cassis, Tarte choco/banane, Millefeuille crème légère)
Brasserie : 14€ / Restaurant 20€	Brasserie : 14€ / Restaurant 20€		Brasserie : 15€ / Restaurant 22€	Brasserie : 15€ / Restaurant 22€
Lundi 26 janv	Mardi 27 janv	Mercredi 28 janv	Jeudi 29 janv	Vendredi 30 janv
Salade de lentilles et diot *** Potée auvergnate Ou Filet sandres sauce Nantua Cerfeuil tubéreux glacé Risotto crozet aux petits légumes *** Tartelette myrtilles	Soupe de potiron au lard, galette de comté OU Bavarois de céleri, crème moussieuse au bleu des Vosges *** Truite au riesling OU Fricassée de volaille au Macvin, pomme de terre et Morteau *** Kugelhoph OU Tartelette aux myrtilles	RESTAURANT FERME	Consommé de volaille au safran et à la sauge, œuf poché *** Quenelle de poisson l'Américaine OU Steak tartare, pommes pont neuf *** Opéra à l'assiette	Quenelle de brochet sauce Nantua *** Bœuf à la ficelle Ou Poisson à la grenobloise *** L'île flottante à la praline de Saint Genix
Brasserie : 14€ / Restaurant 20€	Brasserie : 14€ / Restaurant 20€		Brasserie : 15€ / Restaurant 22€	Brasserie : 15€ / Restaurant 22€

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.