

Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » AVRIL 2026

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

		Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
		Asperges sauce mousseline *** Cuisse de volaille aux champignons poêlés, légumes rôtis entiers *** Tartare de fruit, sorbet fraise	Menu examen Terminal Bac Pro CSR Formule restaurant uniquement Assiette de crudités OU Feuilleté d'œuf mollet *** Colombo de volaille, riz créole OU Filet de merlan Bonne femme *** Nougat glacé ou Assortiment de choux	Menu examen Terminal Bac Pro CSR Formule restaurant uniquement Légumes à la grecque OU Brick de crevettes aux herbes *** Brochettes de porc à l'ananas OU Estouffade de lieu jaune au muscadet jus de légumes *** Nougat glacé ou Assortiment de choux
		Brasserie : 14€ / Restaurant 18€	24€ (Boissons incluses)	24€ (Boissons incluses)
Lundi 06 AVRIL	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Restaurant fermé FERIE	Asperges sauce mousseline *** Cuisse de volaille aux champignons poêlés, légumes rôtis entiers *** Tartare de fruit, sorbet fraise	<u>Menu végétal</u> Rouleau végétal aux saveurs d'Asie Rizotto de céleri au curry, petits légumes printaniers Fraises au vin	Menu examen Terminal Bac Pro CSR Formule restaurant uniquement Assiette gourmande OU Œufs mollet florentines *** Marinade créole légumes mijotés OU Darne de poisson *** Cheesecake OU Tarte aux fruits	Menu examen Terminal Bac Pro CSR Formule restaurant uniquement Terrine de poisson OU Tate fine au chèvre *** Boulettes de dindes tandoori OU Filet de merlan Bonne Femme *** Cheesecake OU Tarte aux fruits
	Brasserie : 14€ / Restaurant 18€	Brasserie : 12€ / Restaurant 16€	24€ (Boissons incluses)	24€ (Boissons incluses)
Lundi 27 AVRIL	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	
Beignet de gambas salade de choux à la coriandre *** Cannellonis saumon poireaux *** Mi cuit glace vanille	<u>Menu végétal</u> Rouleau végétal aux saveurs d'Asie *** Rizotto de céleri au curry, petits légumes printaniers *** Fraises au vin	<u>Menu végétal</u> Asperges vinaigrette aux pommes Salade de crudité vitaminé *** Artichaut poivrade sauté à cru, Dahl de lentille corail Wok de légumes Asiatique *** Ananas rôti entier, sorbet ananas	Tartelette échalotes confites, mousse de chèvre *** Couscous de lotte, palourdes et langoustines à l'orange *** Café ou thé gourmand.	
Brasserie : 14€ / Restaurant 18€	Brasserie : 12€ / Restaurant 16€	Brasserie : 12€ / Restaurant 16€	Brasserie : 16€ / Restaurant 20€	

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.