

Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Septembre 2026
Pour des raisons pédagogiques il vous est demandé d'arriver au restaurant entre 12h15 et 12h30.

Lundi 14 sept	Mardi 15 sept	Mercredi 16 sept	Jeudi 17 sept	Vendredi 18 sept
RESTAURANT FERME	Rillettes de maquereaux *** Cuisse de poulet basquaise Pommes fondantes *** Assortiment de choux Brasserie : 12€ / Restaurant 18€	RESTAURANT FERME	Quiche Lorraine, salade verte *** Poulet sauté chasseur, purée de pomme de terre *** Choux praliné Brasserie : 12€ / Restaurant 18€	Carpaccio de tomates, pesto, noisettes grillées Ou Poivron farci au chèvre frais et fine herbe, roquette *** Escalope de volaille panée, concassée de tomates, tagliatelle fraîche Ou Risotto de la mer *** Tarte aux citrons meringuée Ou Chou chantilly fraises Brasserie : 15€ / Restaurant 22€
Lundi 21 sept	Mardi 22 sept	Mercredi 23 sept	Jeudi 24 sept	Vendredi 25 sept
RESTAURANT FERME	Rémoulade de céleri et pomme verte *** Poulet rôti Gratin dauphinois, tomates provençales *** Mousse chocolat Brasserie : 12€ / Restaurant 18€	RESTAURANT FERME	Cygne tomate et truite fumé *** Côte d'agneau aux épices, couscous aux herbes, caviar d'aubergines *** Savarin noix de coco, cocktail pinacolada Brasserie : 15€ / Restaurant 22€	Rémoulade de céleri et pommes verte *** Poulet rôti, Gratin dauphinois, tomates provençales *** Mousse au chocolat, nougatine au cacao Brasserie : 12€ / Restaurant 18€
Lundi 28 sept	Mardi 29 sept	Mercredi 30 sept		
RESTAURANT FERME	Mousse d'avocat saumon fumé *** Filet de bar en crumble d'épices, sauce curry *** Nougat glacé Brasserie : 14€ / Restaurant 20€	RESTAURANT FERME		

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