

Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » MAI 2019

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

		Mercredi 01 mai	Jeudi 02 mai	Vendredi 05 mai
		RESTAURANT FERME	Tartelette de légumes au saint nectaire *** Pintadeau rôti sur canapé, pommes gaufrettes Ou Ballotine de truite au vin rouge, navets glacés au porto *** Chariot de dessert (Saint honoré, bavarois aux fraises)	Quiche aux moules *** Darne de saumon grillée, sauce Choron, tian de légumes Ou Curry d'agneau *** Chariot de desserts (Paris Brest, Tarte aux fraises, mousse chocolat et sablé breton)
Lundi 06 mai	Mardi 07 mai	Mercredi 08 mai	Jeudi 09 mai	Vendredi 10 mai
Gratin de fruits de mer *** Pavé de bar en crumble d'épices, ragoût de légumes et beurre de coquillage *** Tiramisu aux fraises	Bouchées à la reine / Charlotte de saumon cru à l'avocat *** Entrecôte double grillée, sauce béarnaise, pommes croquettes Ou Filet de Bar à la fondue de fenouil beurre blanc à l'anis *** Nougat glacé, coulis de framboise / Feuillantine aux fruits rouges	RESTAURANT FERME	Verrine d'œufs brouillés aux crevettes *** Selle d'agneau farcie, tian de légumes et pommes château Ou Filet de truite de mer en écailles de tomates et courgettes, beurre au fenouil Riz pilaf, légumes glacés *** Millefeuille croustillant aux fraises, crème légère au Cointreau	Salade d'œufs pochés aux asperges, sauce mousseline *** Duo de poisson Dieppoise, Ou Râbles de lapin farçis, flan de courgettes et pommes fondantes *** Chariot de desserts (St Honoré, Bavarois aux fraises, tarte amandine aux abricots)

Les produits de la pêche sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des approvisionnements.

Formule brasserie 9€ (Entrée/plat ou plat/dessert avec un verre et une boisson chaude)

Formule restaurant 12€ (Entrée / Plat / Dessert)

Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » MAI 2019

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

Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME	EXAMEN BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Menu à 15€ Entrée / Plat / Dessert, Boissons incluses		
Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
EXAMEN BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Menu à 15€ Entrée / Plat / Dessert, Boissons incluses	Salade de haddock OU Brick de crevettes aux herbes, beurre citron à la menthe *** Onglet grillé aux jeunes légumes, sauce Choron *** Saint Honoré	Menu du marché	Ravioles de crevettes coulis de crustacés *** Côtes d'agneau panées, pommes Macaire à l'estragon Ou Viennoise de merlan, beurre de poivron, carottes au cumin et flan de légumes. *** Chariot de dessert (charlotte aux fraises, tarte aux fraises)	Menu du marché
Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Wrap de saumon fumé Dips de gambas, salade de choux blanc à la coriandre *** Burger de canard au poivre vert *** Cheesecake aux fruits rouges	Maquereau rôti, artichaut au bouillon de coque et curcuma *** Steak au poivre, gratin Dauphinois, flan de légumes *** Nougat glacé, coulis de fruits rouges	Menu du marché	RESTAURANT FERME	RESTAURANT FERME

Les produits de la pêche sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des approvisionnements.

Formule brasserie 9€ (Entrée/plat ou plat/dessert avec un verre et une boisson chaude)

Formule restaurant 12€ (Entrée / Plat / Dessert)