

<b>Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Septembre 2020</b> <b>Pour des raisons pédagogiques il vous est demandé d'arriver au restaurant entre 12h15 et 12h30.</b>			<b>Jeudi 10 sept</b>	<b>Vendredi 11 sept</b>
				Piperade à l'œuf poché OU Tarte fine de maquereau, granité poivron/tomate et tomates confites *** Filet de canard grillé, polenta au cœur coulant, coulis de poivron/tomate et tapenade OU Pavé de Julienne au piment d'espelette, pilaff de poivron, chorizo et moules *** Fenetra, gâteau basque, cannelé
<b>Lundi 14 sept</b>	<b>Mardi 15 sept</b>	<b>Mercredi 16 sept</b>	<b>Jeudi 17 sept</b>	<b>Vendredi 18 sept</b>
<b>RESTAURANT FERME</b>	<b>RESTAURANT FERME</b>	Gaspacho Andalou *** Suprême de volaille sauté basquaise, mini-ratatouille *** Tartelette chocolat ou citron	Tarte fine d'escargot à la crème d'ail et au jus de persil OU Tartare de charolais, « frite » de patate douce *** Bœuf carottes d'aujourd'hui !!! OU Filet de sandre mâconnaise *** Tarte aux cassis Poire belle dijonnaise	Encornets farcis, mini Ratatouille *** Filet de bar ou daurade (selon arrivage) beurre de fenouil, risotto crémeux au parmesan OU Carré d'agneau au romarin, petits farcis niçois *** Assortiment de tartes (tarte tropézienne, tarte citron, tarte aux figues)
<b>Lundi 21 sept</b>	<b>Mardi 22 sept</b>	<b>Mercredi 23 sept</b>	<b>Jeudi 24 sept</b>	<b>Vendredi 25 sept</b>
<b>RESTAURANT FERME</b>	Tarte fine aux rougets, tomates et oignons confits *** Bar grillé au fenouil, tapenade, tian de légumes OU Estouffade de bœuf provençale, mini ratatouille *** Nougat glacé au miel	Croustillant de crabe à la parisienne **** Escalopes viennoise, légumes glacés, pommes noisettes **** Gratin de riz au lait	<b>RESTAURANT FERME</b>	<b>RESTAURANT FERME</b>
<b>Lundi 28 sept</b>	<b>Mardi 29 sept</b>	<b>Mercredi 30 sept</b>	Formule brasserie 10€ (Entrée/plat ou plat/dessert avec un verre et une boisson chaude)  Formule restaurant 13€ (Entrée / Plat / Dessert)  Les produits de la pêche sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des approvisionnements.	
<b>RESTAURANT FERME</b>	Feuilleté d'œuf brouillé aux asperges *** Blanquette de veau aux petits légumes Ou Suprême de volaille aux cerises *** Paris-Brest	Crème vichyssoise **** Dos de cabillaud meunière, pommes au four et carottes au cumin **** Crumble Pommes rhubarbe, glace vanille		

