

Menu des déjeuners du restaurant « LE PALUDIER » Octobre 2022

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

Lundi 03 oct	Mardi 04 oct	Mercredi 05 oct	Jeudi 06 oct	Vendredi 07 oct
Restaurant fermé	Aumônières de fruits de mer aux épinards *** Cuisse de lapin au miel, pommes allumettes *** Tarte Bourdaloue	Crème de potimarron *** Poulet Basquaise *** Millefeuille pomme, mousseline caramel	Raviolis aux champignons et bouillon d'ail doux ou Soupe de potiron au lard, galette de beaufort *** Salmis de pintadeau, lasagne de légume ou Filet de limande au cidre, navet glacé et pomme granny *** Baba « whisky-coca »	
Lundi 10 oct	Mardi 11 oct	Mercredi 12 oct	Jeudi 13 oct	Vendredi 14 oct
Restaurant fermé	Velouté de lentilles corail, flan de bacon *** Longe de porc poêlée aux pruneaux *** Millefeuille aux poires, crème légère au cointreau	Soupe de moule au safran *** Cabillaud en galette de blé noir, pilaf de sarrasin, carottes au miel et sauce paludière *** Quatre quarts aux pommes façon tatin caramel au beurre salé	MENU ESCOFFIER Vol au vent de quenelle de merlan cardinal *** Poulet de grain Mireille *** Ile Flottante	
Lundi 17 oct	Mardi 18 oct	Mercredi 19 oct	Jeudi 20 oct	Vendredi 21 oct
Restaurant fermé	Salade normande : andouille, pommes sautées et camembert pané *** Carré de porc Vallée d'Auge *** Assiette gourmande : Crème en siphon, pommes en gelée de cidre, teurgoule	Crème de champignons aux noix et beignets soufflés *** Bœuf bourguignon, Pâtes fraîches *** Poire dijonnaise en coupe glacé	Restaurant fermé	MENU DES CHEFS d'hier à aujourd'hui Soupe de Céleri-rave aux langoustines ou Salade de noix de st-jacques aux girolles *** Rouget en écailles de pommes de terre ou Carré d'agneau en croûte, tian de légumes façon tatin *** Tarte à l'ananas rôti ou Cœur coulant au chocolat

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.

Réservations par mail lepaludier.oguichard@ac-nantes.fr ou au 02 40 24 93 10 entre 10h et 16h du lundi au vendredi.

Conformément à la réglementation en vigueur un « Pass Vaccinal » valide est exigé pour entrer au restaurant d'application