

LYCÉE / SUP  
**FÉNELON**

Groupe scolaire de l'Estran,  
section restauration



# LE BONNE NOUVELLE

RESTAURANT D'APPLICATION DE FÉNELON

MENU

du 9 septembre au 19 décembre



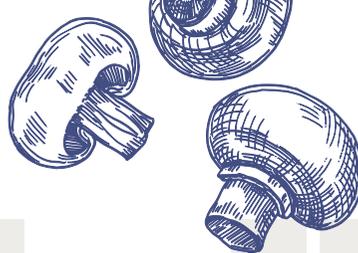
## Le restaurant

*Le Bonne Nouvelle est le restaura d'application du lycée Fénélon, à Brest.*

*Les élèves des sections hôtellerie-restauration servent et élaborent les plats quotidiennement, avec des produits locaux, frais et de saison.*

*Cette formule leur permet d'exercer dans les conditions réelles d'un service en restaurant.*

# SEPTEMBRE/OCTOBRE



semaine du 09 au 15

## Mercredi 11 sept.

DÉJEUNER - 20 €

Soupe de moules  
Saveur safranée

—  
Filet de lieu  
Bonne femme  
Riz aux petits légumes

—  
Blanc manger exotique

## Jeudi 12 sept.

DÉJEUNER - 18 €

**Tendance Nouvelle Aquitaine**  
(entrecôte)

**Jeudi 12 sept.**  
DÎNER ENTRE 23 ET 30 €  
**Thème: Brasserie**

semaine du 16 au 22

## Mercredi 18 sept.

DÉJEUNER - 20 €

Noix de Saint-Jacques  
sur fondue d'endive

—  
Filet de Barbue Dugléré  
Légumes glacés

—  
Kouign aman  
Glace caramel au beurre salé  
Crêpes flambées

**Jeudi 19 sept.**  
DÎNER ENTRE 23 ET 30 €  
**Thème: Procope**

semaine du 23 au 29

## Mercredi 25 sept.

DÉJEUNER - 20 €

Tartare de saumon  
—  
Ballotine de pintadeau  
aux fruits secs  
Poêlée de légumes

—  
Tarte au chocolat  
Caramel à l'orange

## Jeudi 26 septembre

DÉJEUNER - 18 €

**Tendance Bretagne**  
(dos de lieu)

semaine du 30 au 6

## Mercredi 02 octobre

DÉJEUNER - 20 €

Risotto de la mer  
Julienne de légumes

—  
Steak au poivre  
Pommes sautées à cru

—  
Cheese-cake  
au speculoos

## Jeudi 03 octobre

DÉJEUNER - 18 €

**Tendance Occitanie**  
(poulet aux gambas)



# OCTOBRE/NOVEMBRE

semaine du 07 au 13

## Lundi 07 octobre

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Région PACA

## Jeudi 10 octobre

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Hauts de France  
(carbonade flamande)

## Jeudi 10 octobre

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Comptoir  
des saveurs

semaine du 14 au 20

## Jeudi 17 octobre

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Île de France  
(quasi de veau)

## Jeudi 17 octobre

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Végétarien

VACANCES  
DE LA TOUSSAINT

semaine du 04 au 10

## Lundi 04 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Tarte à l'oignon  
—  
Poulet sauté Duroc  
Pommes noisettes  
—  
Fromage blanc  
aux fruits rouges

## Mercredi 06 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Parmentier de tourteau  
au camus de Bretagne  
—  
Pavé de bar au fenouil  
Flans de légumes  
—  
Parfait glacé  
banane et citron vert

## Lundi 04 nov.

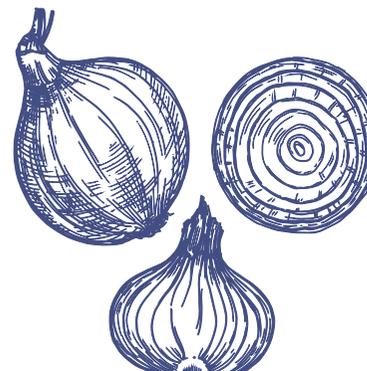
DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Région Aquitaine

## Jeudi 07 nov.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Mexique



# NOVEMBRE

semaine du 11 au 17

## Mardi 12 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Potage Saint-Germain  
aux croûtons

—  
Escalope de saumon  
au beurre blanc

—  
Riz au lait  
au caramel au  
beurre salé

## Mercredi 13 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Saumon fumé  
maison

—  
Salle d'agneau en  
croûte d'épices  
Pommes de terre  
au choix

—  
Opéra

## Jeudi 14 nov.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Europe

## Vendredi 15 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Potage Saint-Germain  
aux croûtons

—  
Escalope de saumon  
au beurre blanc

—  
Riz au lait  
au caramel au  
beurre salé

semaine du 18 au 24

## Lundi 18 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Potage julienne  
Darblay

—  
Filet de lieu  
bonne femme  
Pommes de terre  
Subrics de légumes

—  
Tarte Tatin

## Mardi 19 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Oeufs mimosa

—  
Poulet rôti  
Frites

—  
Semelle aux  
pommes

## Mercredi 20 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Œufs pochés à la  
bourguignonne

—  
Râble de lapereau farci  
Tagliatelles aux  
champignons

—  
Baba au cointreau  
Abricots flambés

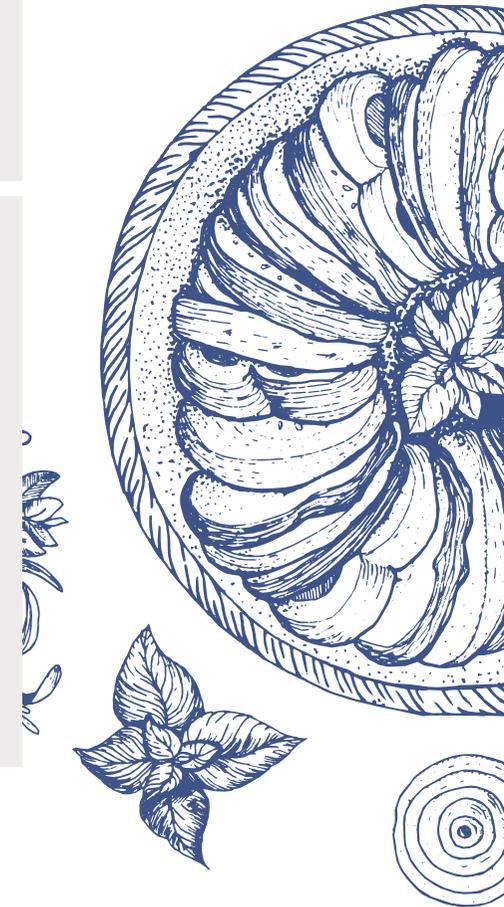
## Vendredi 22 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Oeufs mimosa

—  
Poulet rôti  
Frites

—  
Semelle aux  
pommes



# NOVEMBRE/DÉCEMBRE

semaine du 25 au 01

## Lundi 25 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Crème renversée  
aux champignons

—  
Tajine d'agneau  
aux abricots  
Semoule

—  
Tarte Bourdaloue

## Mardi 26 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Terrine forestière

—  
Navarin  
aux pommes

—  
Choux chantilly

## Mercredi 27 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Salade landaise

—  
Carré d'agneau rôti  
Pommes de terre  
Légumes racines

—  
Tarte Tatin

## Vendredi 29 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Terrine forestière

—  
Navarin  
aux pommes

—  
Choux chantilly

semaine du 02 au 08

## Lundi 02 déc.

DÉJEUNER - 14 €

Bavarois de haricots  
verts et crevettes

—  
Rouelle de  
cabillaud rôtie  
Riz pila  
Petits légumes

—  
Tiramisu

## Mercredi 04 déc.

DÉJEUNER - 20 €

Gambas flambées

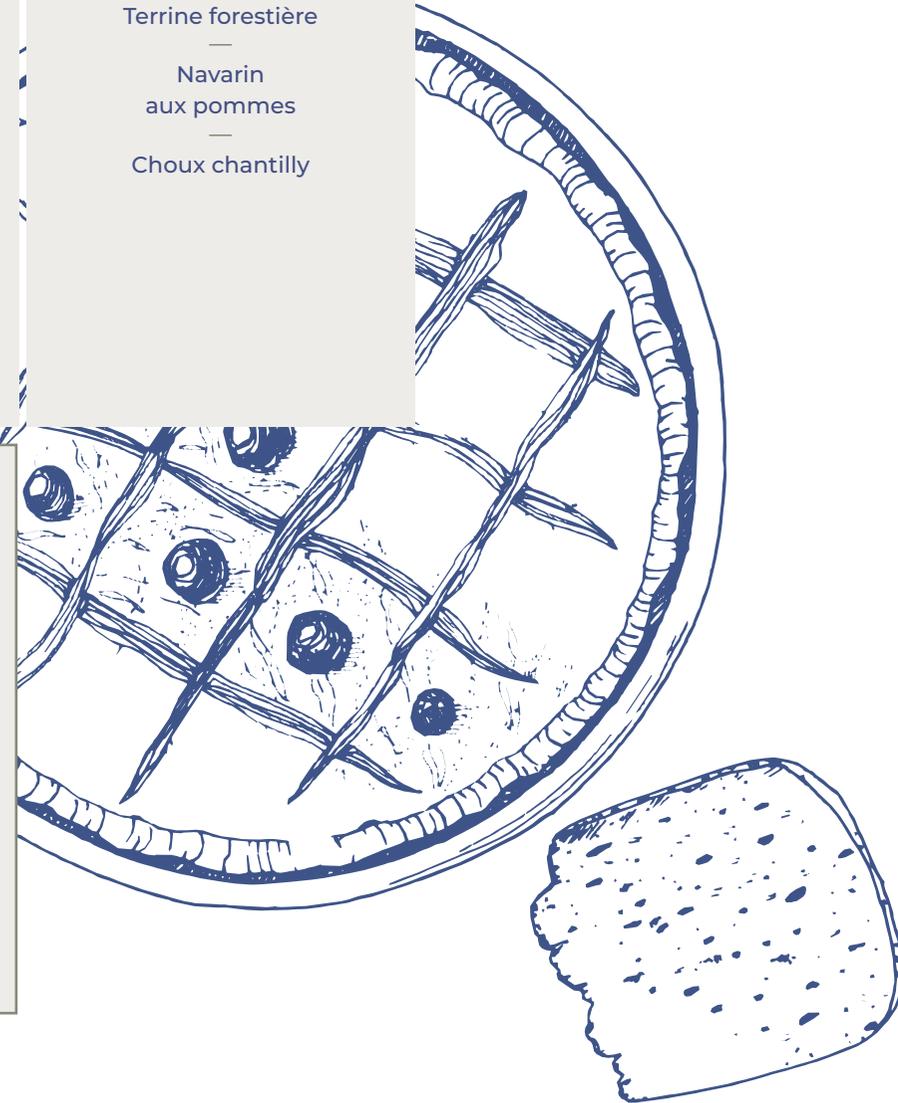
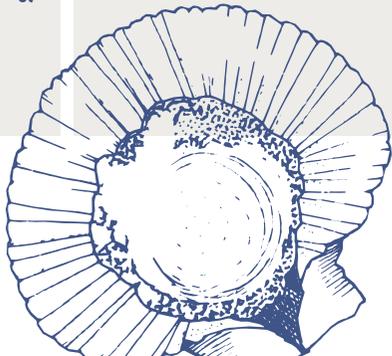
—  
Entrecôte et  
côte de boeuf  
sauce choron  
Pommes Duchesse

—  
Craquelin noisette

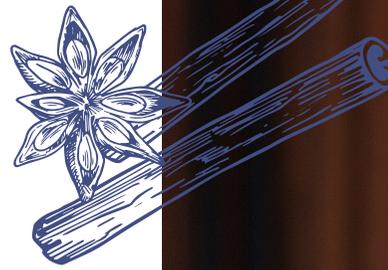
## Jeudi 05 déc.

DÉJEUNER - 18 €

**Tendance Auvergne  
Rhône Alpes**  
(Ballotine de poulet)



# DÉCEMBRE



semaine du 09 au 15

## Mercredi 11 déc.

DÉJEUNER - 20 €

Tarte fine poire  
et chèvre frais

—  
Pesked ar farz

—  
Salade de  
fruits exotiques

## Jeudi 12 déc.

DÉJEUNER 35 €

Repas de Noël

## Jeudi 12 déc.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Alsace

## Lundi 16 déc.

DÉJEUNER - 14 €

Saumon mariné

—  
Cuisse de pintade  
en Waterzooi  
Petits légumes

—  
Poire belle Hélène

## Mercredi 18 déc.

DÉJEUNER 35 €

Repas de Noël

## Jeudi 19 déc.

DÎNER 50€ (vin compris)

Repas de Noël  
«Menu du caviste»

BTS 1 et 2

semaine du 16 au 22

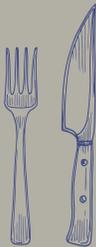


## LES HORAIRES

Le restaurant est ouvert du lundi midi au vendredi midi (sauf si les élèves sont en stage) ainsi que **certains lundis et jeudis soir, sur réservation uniquement**. La clientèle est reçue entre 12h et 12h15 et le service se termine à 13h45. Merci de respecter ces horaires pour permettre aux élèves de reprendre les cours l'après-midi.

Pour réserver une table,  
appeler au 02 98 44 02 92  
entre 9 h 30 et 11 h 30,  
du lundi au vendredi.

Aucune réservation  
ne peut être prise par mail.



## LE RÈGLEMENT

Le Bonne Nouvelle accepte les règlements en espèces, en chèque et par carte bancaire.

## LES TARIFS

Les prix varient selon le niveau des élèves et les produits et ne comprennent pas les boissons.

Le Bonne Nouvelle est un restaurant d'application, à la vocation purement pédagogique : les prix proposés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumis les établissements commerciaux et ne peuvent donc correspondre aux tarifs que ces derniers pratiquent. Cela explique les différences de tarifs avec la profession, ainsi que les éventuelles variations qualitatives.

## LES LABELS ET PARTENAIRES





Lycée Estran Fénelon – château de Ker-Stears  
105, Chemin de Ker-Stears  
29238 Brest CEDEX 2

02 98 44 02 92  
[www.estrans-brest.fr](http://www.estrans-brest.fr)



LesMarmitesDeFenelon



ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE