

LYCÉE / SUP
FÉNELON

Groupe scolaire de l'Estran,
section restauration

LE BONNE NOUVELLE

RESTAURANT D'APPLICATION DE FÉNELON

MENU
du 7 janvier au 26 mai



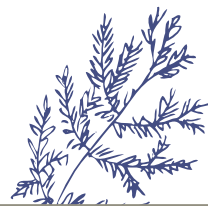
Le restaurant

Le Bonne Nouvelle est le restaura d'application du lycée Fénelon, 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.

JANVIER



semaine du 06 au 12

Mardi 07 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Potage julienne
Darblay

—
Escalope de veau
à la crème
Spaghetti

—
Pithiviers

Mercredi 08 janv.

DÉJEUNER - 20 €

Potage julienne
Darblay

—
Poularde pochée
Petite mariée
Riz pilaf

—
Tarte citron
meringuée

Jeudi 09 janv.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Grand Est
(chevreuil)

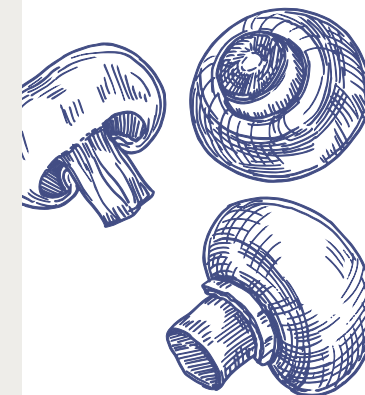
Vendredi 10 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Potage julienne
Darblay

—
Escalope de veau
à la crème
Spaghetti

—
Pithiviers



semaine du 13 au 19

Lundi 13 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Croustillant d'omelette
aux légumes et emmental

—
Estouffade de bœuf
à la bourguignonne

—
Tarte aux pêches

Mardi 14 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Omelette espagnole

—
Filet de lieu
bonne femme
Riz créole

—
Panna Cotta

Mercredi 15 janv.

DÉJEUNER - 20 €

Tartelette anguille fumée
Maki croquant aux légumes
Ormeau pagan

—
Paupiettes de sole
et sole meunière
Bouquetière de légumes

—
Galette des rois

Jeudi 16 janv.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Pays de la Loire
(épaule d'agneau)

Jeudi 16 janv.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Classique
à la française

Vendredi 17 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Omelette espagnole

—
Filet de lieu
bonne femme
Riz créole

—
Panna Cotta



Les menus peuvent évoluer en fonction des impératifs auxquels nous sommes soumis en cours de période.



JANVIER

semaine du 20 au 26

Lundi 20 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Œufs pochés
bourguignonne

—
Navarin d'agneau
Aux pommes

—
Pêches flambées

Lundi 20 janv.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Asiatique

Mardi 21 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Velouté de potiron
et châtaignes

—
Poulet
sauté chasseur
Pommes cocottes

—
Charlotte
aux poires

Mercredi 22 janv.

DÉJEUNER - 20 €

Brouillade d'œufs
au crabe

—
Magret de canard
au poivre vert
Gratin de
pommes de terre

—
Saint-Honoré

Vendredi 24 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Velouté de potiron
et châtaignes

—
Poulet
sauté chasseur
Pommes cocottes

—
Charlotte
aux poires

semaine du 27 au 02

Lundi 27 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Soupe de poisson

—
Burger maison
Frites

—
Tarte Bourdaloue

Mardi 28 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Potage cultivateur

—
Petit salé de saumon
au beurre blanc
Lentilles corail
Pommes anglaises

—
Feuilleté amandine
pêche

Mercredi 29 janv.

DÉJEUNER - 20 €

Service au buffet

Jeudi 30 janv.

DÉJEUNER - 18 €

**Tendance Bourgogne
Franche Comté**
(filet de sandre)

Jeudi 30 janv.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Cuisine fusion

Vendredi 31 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Potage cultivateur

—
Petit salé de saumon
au beurre blanc
Lentilles corail
Pommes anglaises

—
Feuilleté amandine
pêche

Les menus peuvent évoluer en fonction des impératifs auxquels nous sommes soumis en cours de période.

FÉVRIER

semaine du 03 au 09

Lundi 03 fév.

DÉJEUNER - 14 €

Rémoulade de céleri aux
crevettes et aux pommes vertes

—
Mignon de porc
aux pruneaux
Purée de
pommes de terre

—
Crème brûlée

Mardi 04 fév.

DÉJEUNER - 14 €

Œuf poché
bourguignonne

—
Lapin à la moutarde
Tagliatelles

—
Fromage blanc
aux fruits rouges

Mercredi 05 fév.

DÉJEUNER - 20 €

Ceviche
Mer d'Iroise

—
Curry d'agneau
Riz Madras

—
Paille de fruits frais

Vendredi 07 fév.

DÉJEUNER - 14 €

Œuf poché
bourguignonne

—
Lapin à la moutarde
Tagliatelles

—
Fromage blanc
aux fruits rouges

Jeudi 06 fév.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Normandie
(filet de carrelet)

Lundi 24 fév.

DÉJEUNER - 14 €

Velouté Dubarry

—
Blanquette de veau
Riz

—
Tarte au citron

Mardi 25 fév.

DÉJEUNER - 14 €

Soupe de poissons

—
Fricassée de veau
à l'estragon
Riz pilaf

—
Cygnes chantilly
Sauce chocolat

Jeudi 27 fév.

DÉJEUNER - 18 €

**Tendance Centre Val
de Loire**
(magret de canard)

Jeudi 27 fév.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Cocktail dînatoire

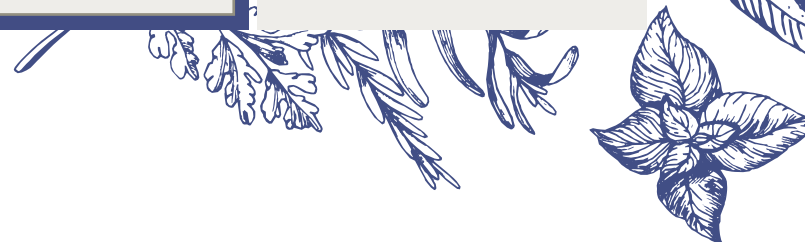
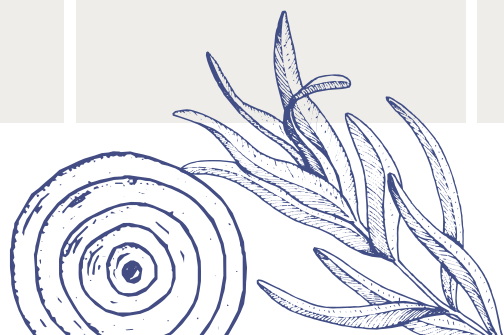
Vendredi 28 fév.

DÉJEUNER - 14 €

Soupe de poissons

—
Fricassée de veau
à l'estragon
Riz pilaf

—
Cygnes chantilly
Sauce chocolat



MARS

semaine du 03 au 09

Lundi 03 mars

DÉJEUNER - 14 €

Cygnes de tomates

—
Steak grillé

Sauce béarnaise
Pommes Pont Neuf

—
Poire Belle Hélène

Jeudi 06 mars

DÉJEUNER - 18 €

Menu Brasserie

(filet de lieu)

Jeudi 06 mars

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Bretagne

semaine du 10 au 16

Mardi 11 mars

DÉJEUNER - 14 €

Assiette de
charcuteries

—
Filet de lieu dieppoise
Légumes étuvés

—
Nougat glacé

Jeudi 13 mars

DÉJEUNER 18 €

Menu examen

Tables de 2 ou 4

La composition des
menus ne peut pas être
dévoilée à l'avance.

Merci de votre
compréhension.

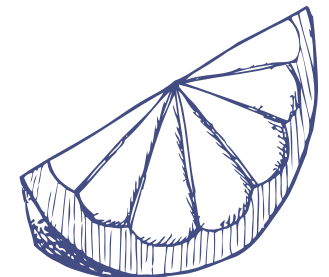
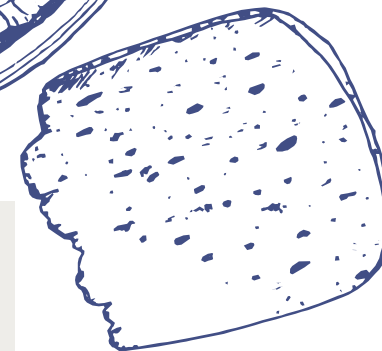
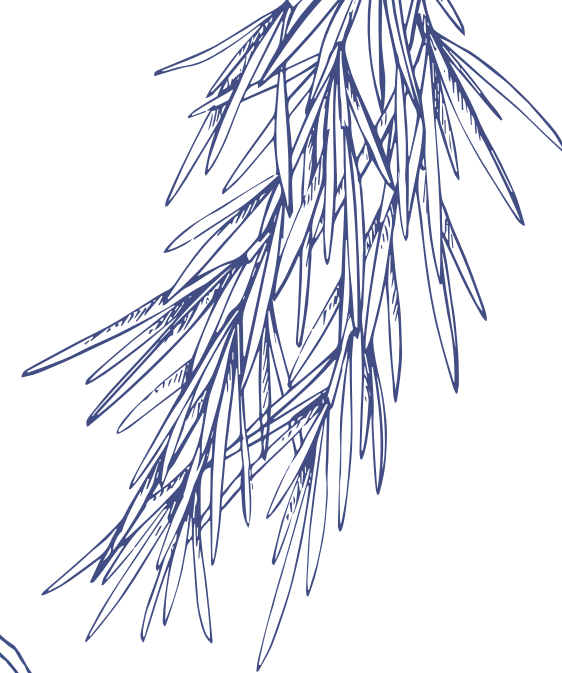
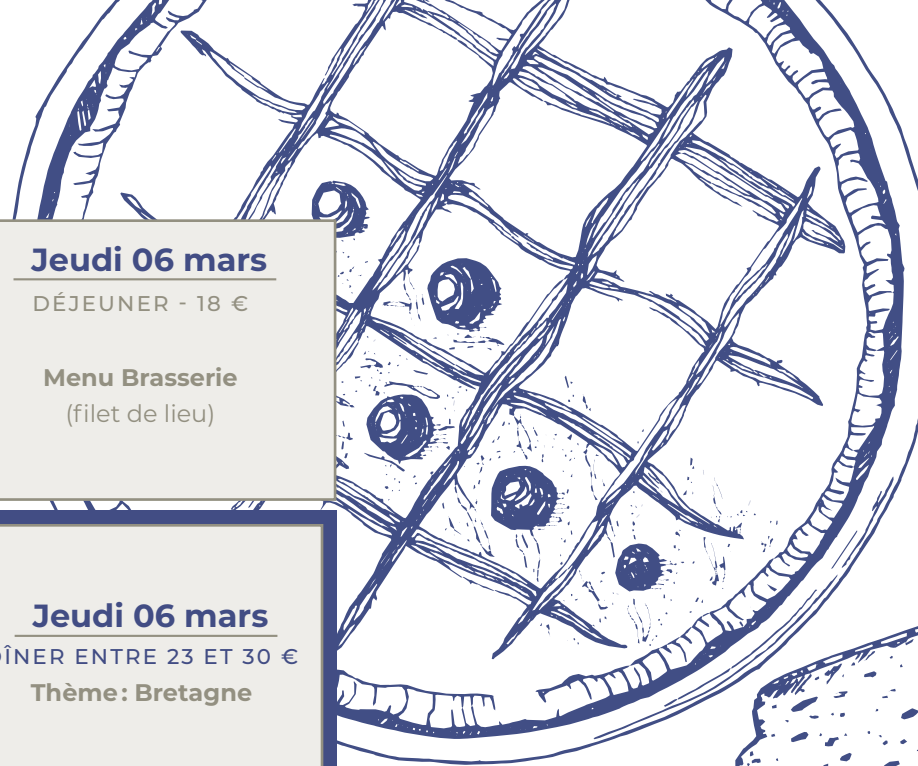
Vendredi 14 mars

DÉJEUNER - 14 €

Assiette de
charcuteries

—
Filet de lieu dieppoise
Légumes étuvés

—
Nougat glacé



Les menus peuvent évoluer en fonction des impératifs auxquels nous sommes soumis en cours de période.

MARS/AVRIL

semaine du 17 au 23

Mardi 18 mars

DÉJEUNER - 14 €

Saumon fumé

—
Curry d'agneau
Riz Madras

—
Tarte Bourdaloue

Jeudi 20 mars

DÉJEUNER 18 €

Menu examen

Tables de 2 ou 4

La composition des menus ne peut pas être dévoilée à l'avance.
Merci de votre compréhension.

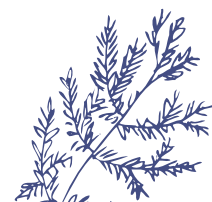
Vendredi 21 mars

DÉJEUNER - 14 €

Saumon fumé

—
Curry d'agneau
Riz Madras

—
Tarte Bourdaloue



semaine du 24 au 30

Jeudi 27 mars

DÉJEUNER - 18 €

Menu végétarien

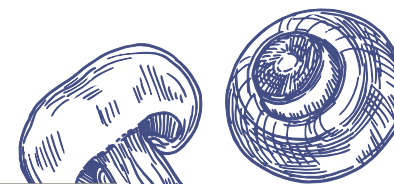
Vendredi 28 mars

DÉJEUNER - 14 €

Dartois
aux champignons

—
Fricassée de volaille
à l'ancienne
Riz Pilaf

—
Salade de fruits



semaine du 31 au 06

Mardi 01 avril

DÉJEUNER - 14 €

Moules marinières

—
Dos de cabillaud
Dugléré
Pommes persillées

—
Coupe Dijonnaise

Mercredi 02 avril

DÉJEUNER - 20 €

Flammenkuche

—
Canard ou magret
sauce bigarrade
Galettes de pommes
de terre

—
Bavaroise
fromage blanc
citron vert

Jeudi 03 avril

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Gastronomie

Vendredi 04 avril

DÉJEUNER - 14 €

Moules marinières

—
Dos de cabillaud
Dugléré
Pommes persillées

—
Coupe Dijonnaise



Les menus peuvent évoluer en fonction des impératifs auxquels nous sommes soumis en cours de période.

AVRIL

semaine du 21 au 27

Mardi 22 avril

DÉJEUNER - 14 €

Croustade
d'œufs brouillés
—
Osso bucco milanaise
Spaghetti
—
Salade de fruits frais

Mercredi 23 avril

DÉJEUNER 20 €

Menu examen Tables de 2 ou 4

La composition des
menus ne peut pas être
dévoilée à l'avance.
Merci de votre
compréhension.

Jeudi 24 avril

DÉJEUNER - 30 €

Menu régional élaboré par les élèves

Vendredi 25 avril

DÉJEUNER - 14 €

Assiette de charcuterie
—
Poulet cocote grand-mère
Pommes de terre
—
Flognarde
aux pommes

semaine du 28 au 04

Lundi 28 avril

DÉJEUNER - 14 €

Tarte fine à la tomate
et
au chèvre
—
Carré d'agneau persillé
Garniture de légumes
—
Tarte aux
framboises

Lundi 28 avril

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème : Portugal

Mardi 29 avril

DÉJEUNER - 14 €

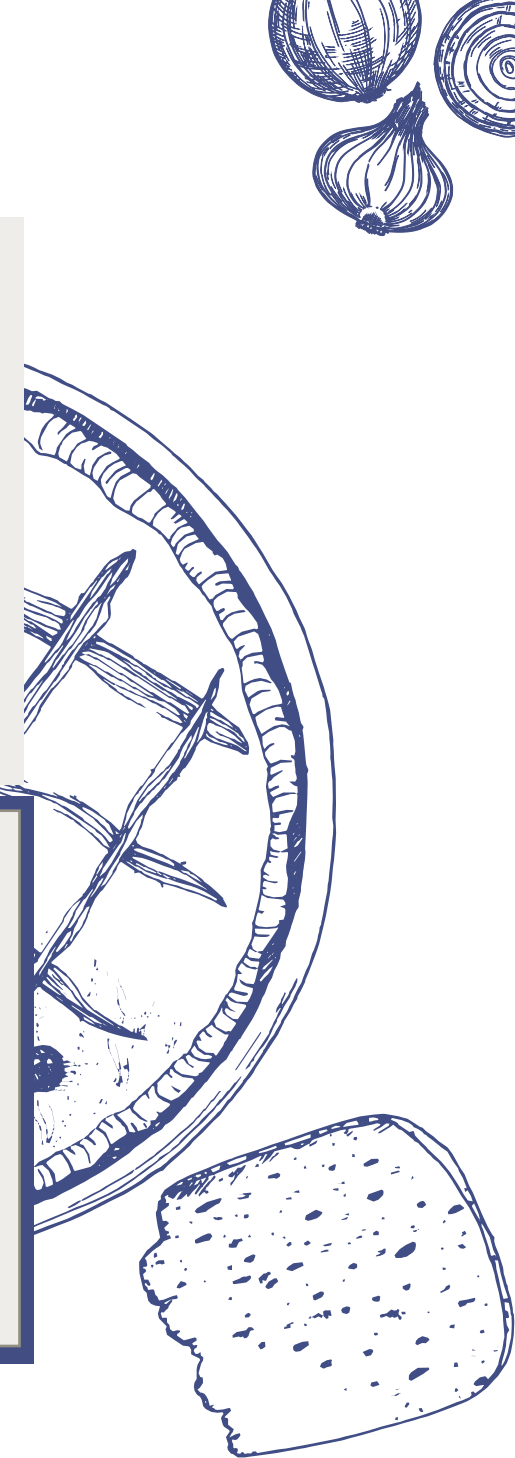
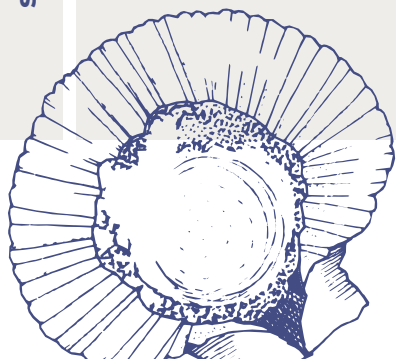
Brouillade au crabe
—
Magret de canard
à l'orange
Pommes de terre
—
Gratin de fruits

Mercredi 30 avril

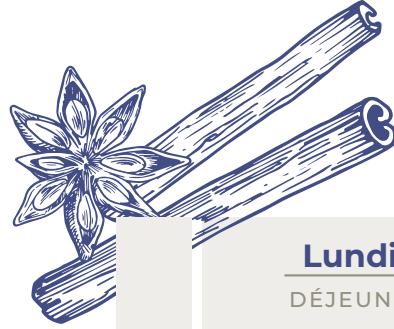
DÉJEUNER 20 €

Menu examen Tables de 2 ou 4

La composition des
menus ne peut pas être
dévoilée à l'avance.
Merci de votre
compréhension.



MAI



semaine du 05 au 11

Lundi 05 mai

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Bretagne

semaine du 12 au 18

Lundi 12 mai

DÉJEUNER - 14 €

Pressé de tomates
Macédoine

—
Escalope de volaille
au basilic et
aux épices
Riz créole

—
Fraise melba

Mercredi 14 mai

DÉJEUNER - 20 €

Asperges
Sauce mousseline

—
Médallions de lotte
Poivre noir
Riz au gras
Caramel d'épices

—
Millefeuille aux noix
Poire flambée

Jeudi 15 mai

DÉJEUNER - 30 €

**Menu régional
élaboré par les élèves**

semaine du 19 au 25

Mardi 20 mai

DÉJEUNER - 14 €

Ceviche
Mer d'Iroise

—
Entrecôte double bordelaise
Pommes croquettes

—
Fruits melba

Mercredi 21 mai

DÉJEUNER - 20 €

**Menu régional
élaboré par les élèves**

semaine du 26 au 31

Lundi 26 mai

DÉJEUNER - 14 €

Salade césar

—
Goujonnettes de lieu
Sauce béarnaise

—
Panna cotta
aux fruits rouges

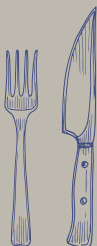


LES HORAIRES

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

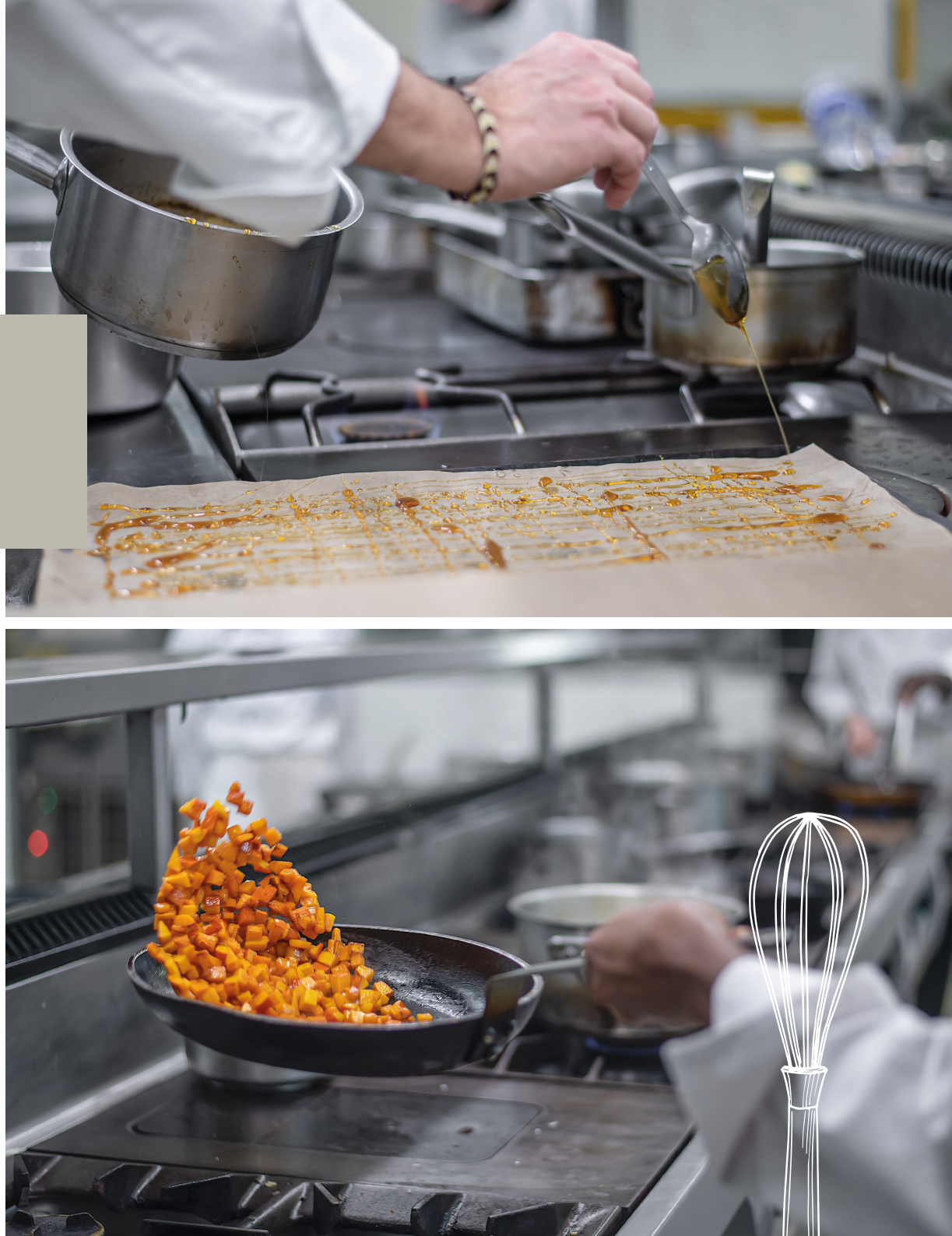
Le Bonne Nouvelle accepte les règlements en espèces, en chèque et par carte bancaire.

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



LesMarmitesDeFenelon