

LYCÉE / SUP
FÉNELON

Groupe scolaire de l'Estran,
section restauration

LE BONNE NOUVELLE

RESTAURANT D'APPLICATION DE FÉNELON

Menus du restaurant d'application

du 10 septembre au 18 décembre



Le restaurant

Le Bonne Nouvelle est le restaurant 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.

SEPTEMBRE

semaine du 08 au 14

Mercredi 10 sept.

DÉJEUNER - 20 €

Soupe de moules
Saveur safranée

—

Filet de lieu
bonne femme
Riz aux petits légumes

—

Blanc manger exotique

Jeudi 11 sept.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance
Nouvelle Aquitaine
(entrecôte)

Jeudi 11 sept.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème : brasserie

semaine du 22 au 28

Lundi 22 sept.

DÉJEUNER - 14 €

Tarte à l'oignon

—

Poulet sauté Duroc
Pommes noisettes

—

Fromage blanc
aux fruits rouges

Mercredi 24 sept.

DÉJEUNER - 20 €

Tartare de saumon

—

Ballotine de pintadeau
aux fruits secs
Poêlée de légumes

—

Tarte au chocolat
Pêches flambées

Jeudi 25 sept.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Bretagne
(dos de lieu)

semaine du 15 au 21

Mercredi 17 sept.

DÉJEUNER - 20 €

Noix de Saint-Jacques
sur fondue d'endives

—

Filet de barbue Dugléré
Légumes glacés

—

Kouign aman
Glace caramel au beurre salé
Crêpes flambées

Jeudi 18 sept.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance
Alpes Côte d'Azur
(agneau)

Jeudi 18 sept.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème : Procope

Les menus peuvent évoluer en fonction des impératifs auxquels nous sommes soumis en cours de période.
Pour le règlement nous acceptons les règlements en espèces, en chèque ou en carte bancaire.
Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

OCTOBRE

semaine du 29 sept. au 05 oct.

Mercredi 01 oct.

DÉJEUNER - 20 €

Tarte fine poire
et chèvre frais

—
Steak au poivre
Pommes sautées à cru

—
Cheese-cake au spéculoos
Cerises flambées

Jeudi 02 oct.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Occitanie
(poulet aux gambas)

semaine du 13 au 19

Jeudi 16 oct.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Île de France
(quasi de veau)

Jeudi 16 oct.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème : Végétarien

**VACANCES
DE LA TOUSSAINT**

semaine du 06 au 12

Lundi 06 oct.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème : Bretagne

Jeudi 09 oct.

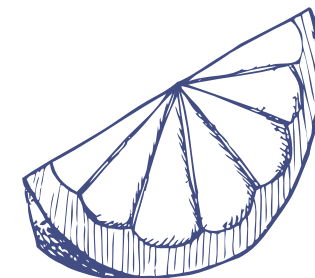
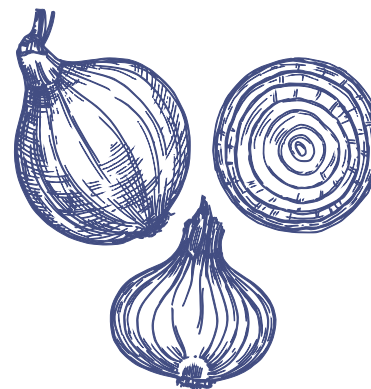
DÉJEUNER - 18 €

Tendance Hauts de France
(carbonnade flamande)

Jeudi 09 oct.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

**Thème :
Comptoir des saveurs**



NOVEMBRE



semaine du 03 au 09

Lundi 3 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Quiche lorraine

—

Escalope viennoise
Pommes sautées à cru

—

Tarte fine
aux pommes

Mercredi 05 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Parmentier de tourteau
Assiette de saumon fumé

—

Pavé de bar au fenouil
Flans de légumes

—

Soufflé glacé aux
pralines roses

Jeudi 06 nov.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème : Mexique

semaine du 17 au 23

Lundi 17 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Crème renversée
aux champignons

—

Tajine d'agneau
aux abricots
Semoule

—

Tarte Bourdaloue

Mercredi 19 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Œufs pochés à la
bourguignonne

—

Râble de lapereau farci
Tagliatelles
aux champignons

—

Baba au cointreau
Abricots flambés

semaine du 12 au 16

Mercredi 12 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Salade landaise

—

Carré d'agneau rôti
Pommes de terre
Légumes racines

—

Tarte tatin

Jeudi 13 nov.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème : Europe

Vendredi 14 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Pâté en croûte

—

Escalope de saumon
beurre blanc
Brocolis
Pommes anglaises

—

Crème brûlée

Mardi 18 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Œufs mimosa

—

Poulet rôti
Frites

—

Tarte fine
aux pommes

Vendredi 21 nov.

DÉJEUNER - 14 €

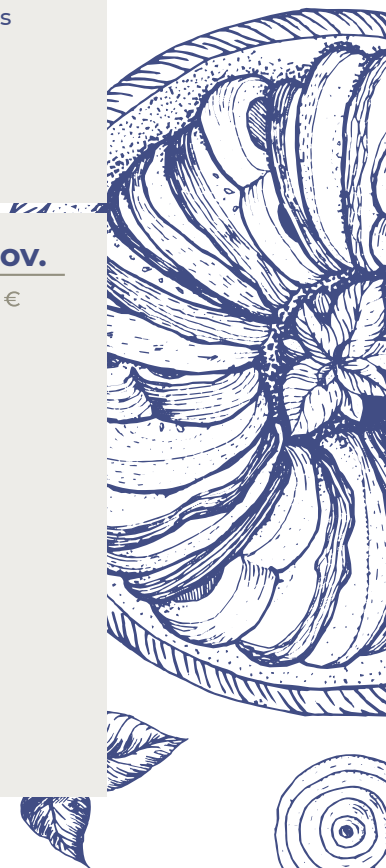
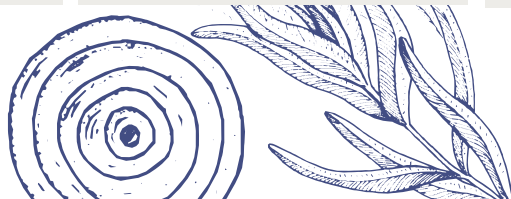
Œufs mimosa

—

Poulet rôti
Frites

—

Tarte fine
aux pommes



NOVEMBRE/DÉCEMBRE

semaine du 24 au 30

Lundi 24 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Bavarois de haricots verts
et crevettes

—

Rouelle de cabillaud rôtie
Petits légumes
Riz pilaf

—

Tiramisu

Mercredi 26 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Assiette nordique

—

Gigot d'agneau aux épices
Pommes de terre au choix

—

Opéra

Mardi 25 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Saumon fumé

—

Steak au poivre
Pommes de terre Darphin

—

Profiteroles
vanille chocolat

Vendredi 28 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Saumon fumé

—

Steak au poivre
Pommes de terre Darphin

—

Profiteroles
vanille chocolat

semaine du 01 au 07

Lundi 01 dec.

DÉJEUNER - 14 €

Saumon mariné aux épices

—

Cuisse de pintade en
waterzooi
Petits légumes

—

Poire belle Hélène

Mercredi 03 dec.

DÉJEUNER - 20 €

Velouté Dubarry

—

Médallions de lotte
Poivre noir
Riz au gras

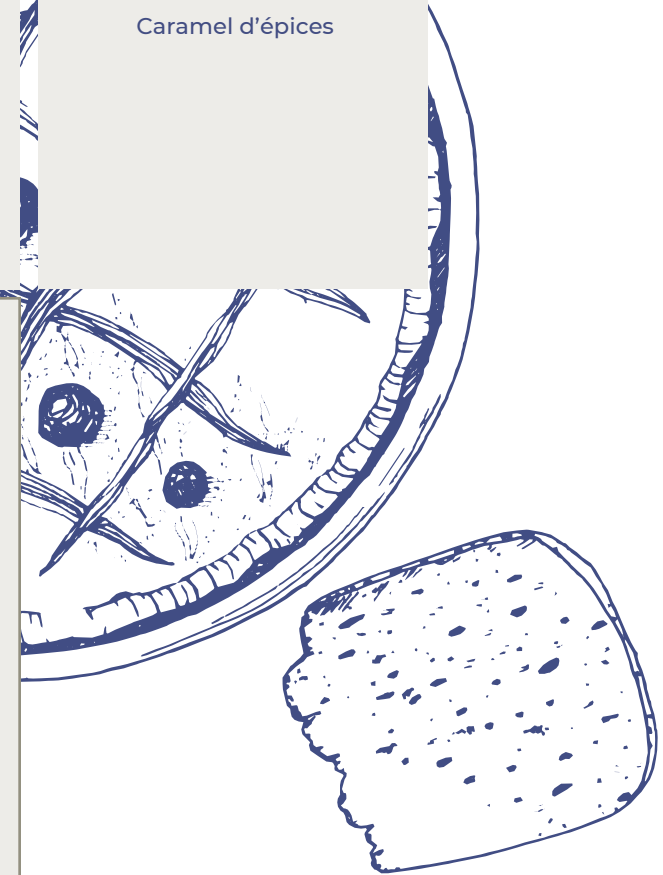
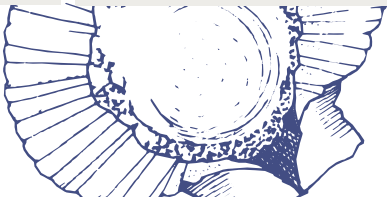
—

Caramel d'épices

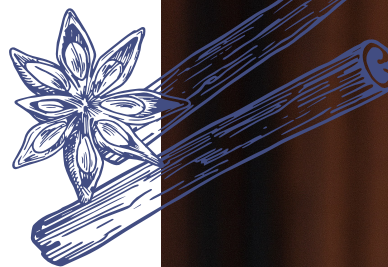
Jeudi 04 déc.

DÉJEUNER - 18 €

Auvergne Rhône Alpes
(ballotine de poulet)



DÉCEMBRE



semaine du 08 au 14

Mercredi 10 déc.

DÉJEUNER - 20 €

Terrine de foie gras
Sorbet sauternes

—
Pesked ar farz

—
Salade de
fruits exotiques

Jeudi 11 déc.

DÉJEUNER 35 €

Repas de Noël

Jeudi 11 déc.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème : Alsace

Lundi 15 déc.

DÉJEUNER - 14 €

Croustillant d'omelettes

—
Estouffade de bœuf
bourguignonne

—
Tarte aux pêches

Mercredi 17 déc.

DÉJEUNER 35 €

Repas de Noël

Jeudi 18 déc.

DÎNER 50€ (vin compris)

Repas de Noël

«Menu du caviste»

BTS 1 et 2

semaine du 15 au 21



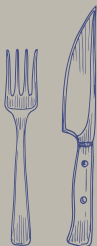
LES HORAIRES

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.**

Nous recevons notre clientèle entre 12H00 et 12H15, fin du service à 13H45 pour la reprise des cours des élèves 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 des prestations varient en fonction du niveau des classes et des prestations proposées.

Les tarifs s'entendent « boissons non comprises ».

Les différences de tarifs avec la profession, comme les éventuelles variations qualitatives, s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent correspondre aux tarifs qu'elles pratiquent.

LES LABELS ET PARTENAIRES





Lycée Estran Fénelon - Château de Ker-Stears
105, Chemin de Ker-Stears
29 238 Brest CEDEX 2

02 98 44 02 92

www.estrans-brest.fr/lyceefenelon/infos-pratiques



LesMarmitesDeFenelon