

LYCÉE / SUP  
**FÉNELON**

Groupe scolaire de l'Estran,  
section restauration

# LE BONNE NOUVELLE

RESTAURANT D'APPLICATION DE FÉNELON

MENU  
du 6 janvier au 22 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 05 au 11

## Lundi 05 janv.

DÉJEUNER - 14 €

- Potage parmentier
- 
- Escalope de veau à la crème
- Spaghetti
- 
- Pithiviers

## Lundi 05 janv.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Menu givré

## Mardi 06 janv.

DÉJEUNER - 14 €

- Potage parmentier
- 
- Escalope de veau à la crème
- Spaghetti
- 
- Pithiviers

## Mercredi 07 janv.

DÉJEUNER - 20 €

- Potage julienne d'Arblay
- 
- Pouarde pochée
- Petite mariée
- Riz pilaf
- 
- Tarte citron meringuée

## Jeudi 08 janv.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Grand Est  
(chevreuil)

## Jeudi 8 janv.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Classique français

## Vendredi 09 janv.

DÉJEUNER - 14 €

- Potage parmentier
- 
- Escalope de veau à la crème
- Spaghetti
- 
- Pithiviers

semaine du 12 au 18

## Lundi 12 janv.

DÉJEUNER - 14 €

- Œufs pochés bourguignonne
- 
- Navarin d'agneau aux pommes
- 
- Pêches flambées

## Mardi 13 janv.

DÉJEUNER - 14 €

- Potage Crécy
- 
- Filet de lieu bonne femme
- Riz créole
- 
- Panna Cotta

## Mercredi 14 janv.

DÉJEUNER - 20 €

- Buffet de charcuteries
- 
- Paupiettes de sole Sole meunière
- Bouquetière de légumes
- 
- Galette des rois

## Jeudi 15 janv.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Pays de la Loire  
(épaule d'agneau)

## Jeudi 15 janv.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Normandie

## Vendredi 16 janv.

DÉJEUNER - 14 €

- Potage Crécy
- 
- Filet de lieu bonne femme
- Riz créole
- 
- Panna Cotta



# JANVIER

semaine du 19 au 25

## Lundi 19 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Soupe de poisson

—  
Burger maison  
frites

—  
Tarte Bourdaloue

## Mardi 20 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Flammenkuche

—  
Poulet sauteur chasseur  
Pommes cocottes

—  
Poire Belle Hélène

## Mercredi 21 janv.

DÉJEUNER - 20 €

Brouillade d'œufs  
au crabe

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

—  
Saint-Honoré

## Jeudi 22 janv.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Bourgogne  
Franche Comté  
(filet de sandre)

## Vendredi 23 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Flammenkuche

—  
Poulet sauteur chasseur  
Pommes cocottes

—  
Poire Belle Hélène

semaine du 26 au 01

## Lundi 26 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Rémoulade de céleri  
aux crevettes  
et pommes vertes

—  
Mignon de porc  
aux pruneaux

Purée de pommes de terre

—  
Crème brûlée

## Mardi 27 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Omelette espagnole

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

—  
Feuilleté  
amandine pêche

## Mercredi 28 janv.

DÉJEUNER - 20 €

Service au buffet  
« Régional »

## Jeudi 29 janv.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Normandie  
(filet de carrelet)

## Vendredi 30 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Omelette espagnole

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

—  
Feuilleté  
amandine pêche

# FÉVRIER

semaine du 02 au 08

## Lundi 02 fév.

DÉJEUNER - 14 €

- Velouté Dubarry
- 
- Blanquette de veau
- Riz Pilaf
- 
- Tarte au citron

## Mardi 03 fév.

DÉJEUNER - 14 €

- Œuf poché à la bourguignonne
- 
- Navarin d'agneau aux pommes
- 
- Fromage blanc aux fruits rouges

## Jeudi 05 fév.

DÉJEUNER - 18 €

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

## Vendredi 06 fév.

DÉJEUNER - 14 €

- Œuf poché à la bourguignonne
- 
- Navarin d'agneau aux pommes
- 
- Fromage blanc aux fruits rouges

## Lundi 09 fév.

DÉJEUNER - 14 €

- Cygnes de tomates
- 
- Steak grillé
- Sauce béarnaise
- Pommes Pont Neuf
- 
- Poire Belle-Hélène

## Mardi 10 fév.

DÉJEUNER - 14 €

- Soupe de poissons
- 
- Fricassée de veau à l'estragon
- Riz créole
- 
- Cygnes chantilly
- Sauce chocolat

## Jeudi 12 fév.

DÉJEUNER - 18 €

**Menu végétarien**

## Vendredi 13 fév.

DÉJEUNER - 14 €

- Soupe de poissons
- 
- Fricassée de veau à l'estragon
- Riz créole
- 
- Cygnes chantilly
- Sauce chocolat

semaine du 09 au 15

## Jeudi 05 fév.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

**Thème: Cocktail dinatoire**

## Jeudi 12 fév.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

**Thème: Soirée Créo**



# MARS

semaine du 02 au 08

## Lundi 02 mars

DÉJEUNER - 14 €

- Salade César
- Goujonnette de lieu  
Sauce béarnaise  
Pommes de terre
- Panna cotta  
aux fruits rouges

## Mardi 03 mars

DÉJEUNER - 14 €

- Assiette nordique
- Curry d'agneau  
Riz Madras
- Tarte Bourdaloue

## Jeudi 05 mars

DÉJEUNER - 18 €

- Flan Trianon
- Filet de lieu Dugléry  
Bouquetière de légumes
- Chou à la crème et éclair  
Sauce chocolat

## Jeudi 05 mars

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Gastronomie

## Vendredi 06 mars

DÉJEUNER - 14 €

- Assiette nordique
- Curry d'agneau  
Riz Madras
- Tarte Bourdaloue

## Mardi 10 mars

DÉJEUNER - 14 €

- Dartois aux  
champignons
- Fricassée de volaille  
à l'ancienne  
Riz Pilaf
- Salade de fruits

## Jeudi 12 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 13 mars

DÉJEUNER - 14 €

- Dartois aux  
champignons
- Fricassée de volaille  
à l'ancienne  
Riz Pilaf
- Salade de fruits

semaine du 09 au 15

# MARS

semaine du 16 au 22

## Mardi 17 mars

DÉJEUNER - 14 €

Ficelle picarde

—  
Dos de cabillaud Dugléré  
Pommes persillées

—  
Coupe dijonnaise

## Jeudi 19 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.

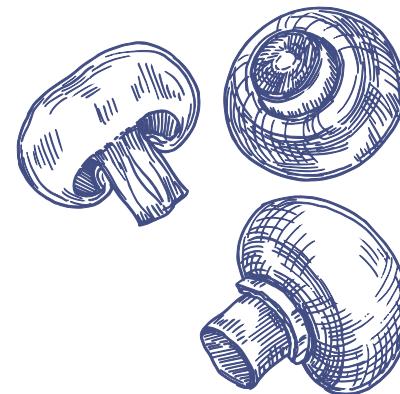
## Vendredi 20 mars

DÉJEUNER - 14 €

Ficelle picarde

—  
Dos de cabillaud Dugléré  
Pommes persillées

—  
Coupe dijonnaise



## Mardi 24 mars

DÉJEUNER - 14 €

Crustade d'œufs  
brouillés

—  
Osso Bucco milanaise  
Spaghetti

—  
Crème catalane

## Jeudi 26 mars

DÉJEUNER 18 €

Projet élèves

Les menus sont cours  
d'élaboration par les élèves.

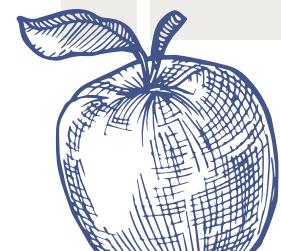
## Vendredi 27 mars

DÉJEUNER - 14 €

Crustade d'œufs  
brouillés

—  
Osso Bucco milanaise  
Spaghetti

—  
Crème catalane



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

# MARS/AVRIL

semaine du 30 au 05

## Mardi 31 mars

DÉJEUNER - 14 €

Assiette de charcuterie

Poulet cocotte grand-mère  
Pommes de terre

Flognarde aux pommes

## Mercredi 01 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 02 avril

DÉJEUNER 30 €

### Projet élèves

Les menus sont cours d'élaboration par les élèves.

## Vendredi 03 avril

DÉJEUNER - 14 €

Assiette de charcuterie

Poulet cocote grand-mère  
Pommes de terre

Flognarde aux pommes

## Mardi 07 avril

DÉJEUNER - 14 €

Brouillade au crabe

Magret de canard à l'orange  
Pommes de terre

Riz au lait

## Mercredi 08 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 09 avril

DÉJEUNER 30 €

### Projet élèves

Les menus sont cours d'élaboration par les élèves.

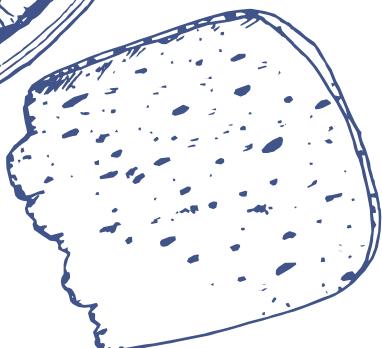
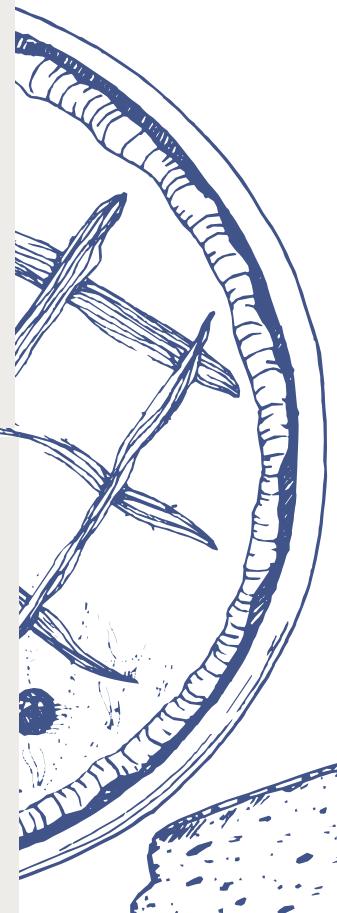
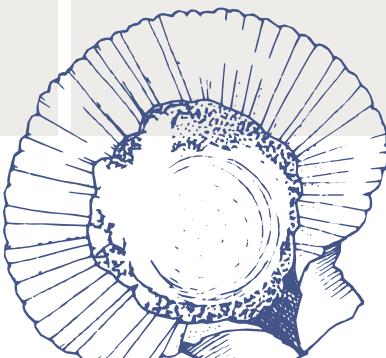
## Vendredi 10 avril

DÉJEUNER - 14 €

Brouillade au crabe

Magret de canard à l'orange  
Pommes de terre

Riz au lait



# AVRIL/MAI



## Lundi 27 avril

DÉJEUNER - 14 €

- Tarte fine tomates chèvre
- Carré d'agneau persillé Légumes de printemps
- Tarte aux framboises

## Lundi 27 avril

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Grèce

## Mardi 28 avril

DÉJEUNER - 14 €

- Salade fantaisie
- Filet de maquereau en piperade Polenta
- Mousse au chocolat

## Jeudi 30 avril

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Diététique

## Lundi 04 mai

DÉJEUNER - 14 €

- Œufs mimosa
- Filet de lieu au beurre blanc Julienne de légumes Pommes anglaises
- Tarte

semaine du 04 au 10

## Lundi 11 mai

DÉJEUNER - 14 €

- Pressé de tomates Macédoine
- Escalope de volaille au basilic Epices et riz créole
- La fraise

## Mardi 12 mai

DÉJEUNER - 14 €

- Feuilleté d'asperges vertes Sauce mousseline
- Escalope de saumon à l'oseille Pommes vapeur
- Banane flambée

semaine du 11 au 17

## Mardi 19 mai

DÉJEUNER - 14 €

- Ceviche Mer d'Iroise
- Entrecôte double bordelaise Pommes de terre
- Fruits Melba

## Vendredi 22 mai

DÉJEUNER - 14 €

- Avocat crevettes
- Médailloons de veau Duroc Pommes cocotte
- Bavarois vanille

semaine du 18 au 24

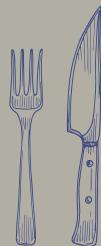


## LES HORAIRES

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.estran-brest.fr](http://www.estran-brest.fr)



LesMarmitesDeFenelon

