

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



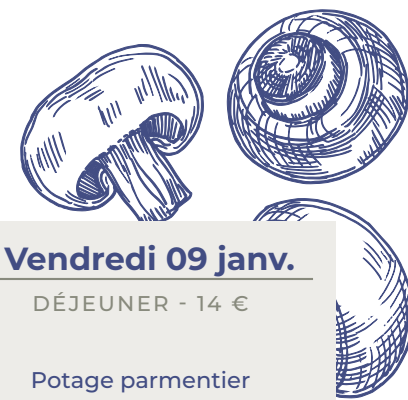
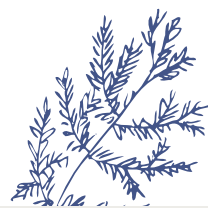
Le restaurant

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

—
Poularde 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

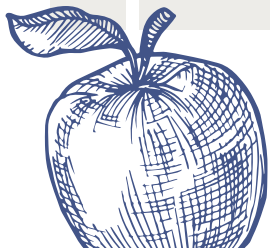
Vendredi 16 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Potage Crécy

—
Filet de lieu
bonne femme
Riz créole

—
Panna Cotta



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

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

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

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)

Jeudi 05 fév.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Cocktail dînatoire

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

Jeudi 12 fév.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Soirée Créole

Vendredi 13 fév.

DÉJEUNER - 14 €

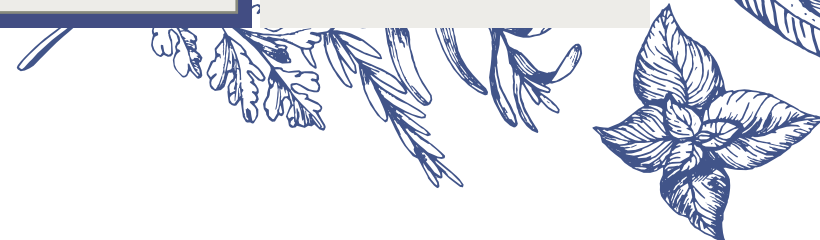
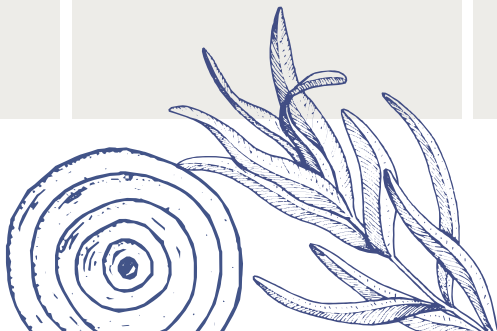
Soupe de poissons

—

Fricassée de veau
à l'estragon
Riz créole

—

Cygnes chantilly
Sauce chocolat



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 Dugléré
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

semaine du 09 au 15

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

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

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

semaine du 23 au 29

Mardi 24 mars

DÉJEUNER - 14 €

Croustade 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.

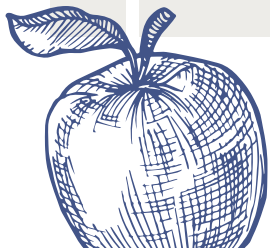
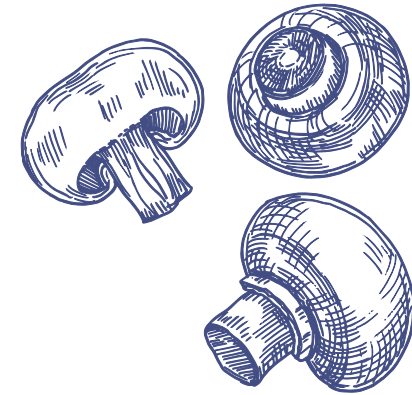
Vendredi 27 mars

DÉJEUNER - 14 €

Croustade 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.

Jeudi 02 avril

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème : Cuisine fusion

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 €

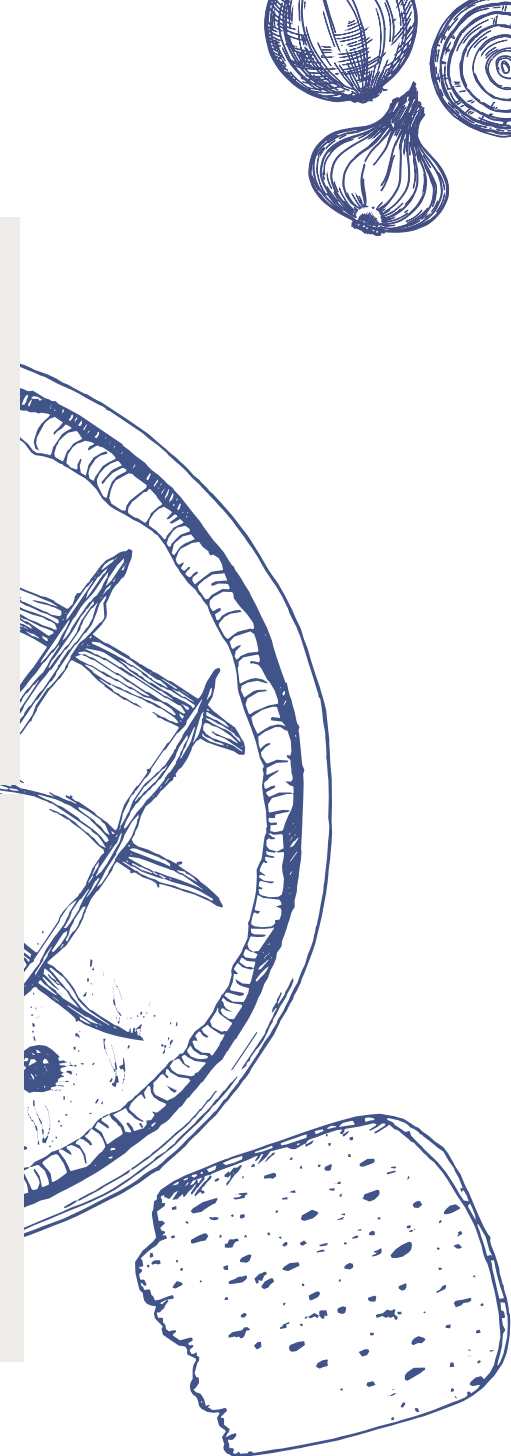
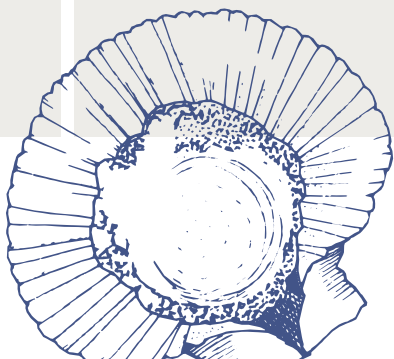
Brouillade au crabe

—

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

Mardi 19 mai

DÉJEUNER - 14 €

Ceviche
Mer d'Iroise

—
Entrecôte double bordelaise
Pommes de terre

—
Fruits Melba

Vendredi 22 mai

DÉJEUNER - 14 €

Avocat crevettes

—
Médallions de veau Duroc
Pommes cocotte

—
Bavarois vanille

semaine du 11 au 17

semaine du 18 au 24

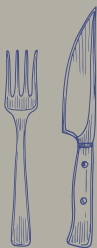


LES HORAIRES

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.estrans-brest.fr



LesMarmitesDeFenelon