

LYCÉE / SUP
FÉNELON

Groupe scolaire de l'Estran,
section restauration

LE BONNE NOUVELLE

RESTAURANT D'APPLICATION DE FÉNELON

MENU

du 18 septembre au 8 janvier 2027



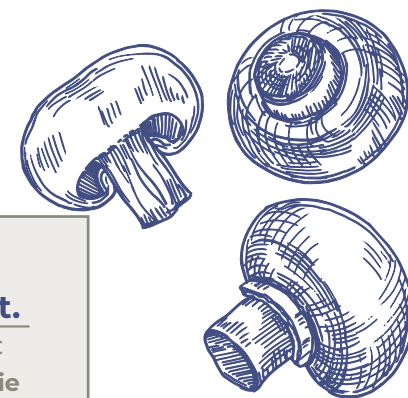
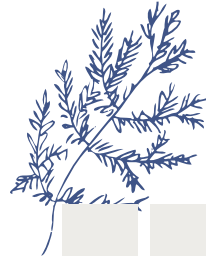
Le restaurant

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/OCTOBRE



semaine du 14 au 20

Mercredi 16 sept.

DÉJEUNER - 20 €

Soupe de moules
Saveur safranée

—
Filet de lieu bonne femme
Riz aux petits légumes

—
Blanc manger
exotique

Jeudi 17 sept.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Provence
(épaule d'agneau)

Jeudi 17 sept.

DÎNER ENTRE 25 ET 30 €

Thème : Procope

semaine du 21 au 27

Mercredi 23 sept.

DÉJEUNER - 20 €

Noix de Saint-Jacques
sur fondue d'endives

—
Filet de barbie Dugléré
Légumes glacés

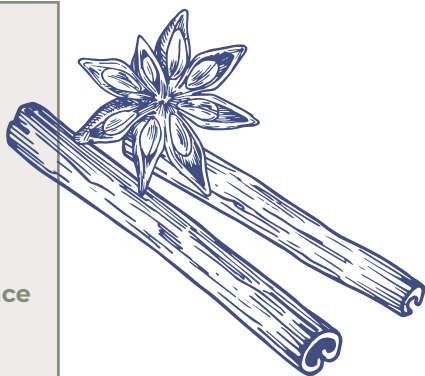
—
Kouign aman
Glace caramel
au beurre salé
Crêpes flambées

semaine du 28 au 04

Jeudi 01 oct.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Hauts de France
(carbonade)



semaine du 05 au 11

Lundi 05 oct.

DÎNER ENTRE 25 ET 30 €

Thème : Bretagne

Jeudi 08 oct.

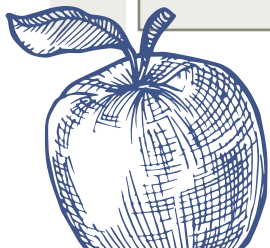
DÉJEUNER - 18 €

Tendance Ile de France
(volaille)

Jeudi 08 oct.

DÎNER ENTRE 25 ET 30 €

**Thème : Comptoir
des saveurs**



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

OCTOBRE/NOVEMBRE

semaine du 12 au 18

Jeudi 15 oct.

DÉJEUNER - 18 €

Menu végétarien

Jeudi 15 oct.

DÎNER ENTRE 25 ET 30 €

Thème: Végétarien

semaine du 02 au 08

Lundi 02 nov.

DÎNER ENTRE 25 ET 30 €

Thème: Hauts de France

Mercredi 04 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Tartare de saumon

—
Ballotine de pintadeau
aux fruits secs
Poêlée de légumes

—
Tarte au chocolat
Pêches flambées

Jeudi 05 nov.

DÎNER ENTRE 25 ET 30 €

Thème: Mexique

semaine du 09 au 15

Mardi 10 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Velouté Dubarry

—
Mignon de porc Duroc
Tagliatelles

—
Salade de fruits

Jeudi 12 nov.

DÎNER ENTRE 25 ET 30 €

Thème: Europe

Vendredi 13 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Velouté Dubarry

—
Mignon de porc Duroc
Tagliatelles

—
Salade de fruits

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



NOVEMBRE

semaine du 16 au 22

Mardi 17 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Pâté en croûte
—
Escalope de saumon
au beurre blanc
Brocolis
Pommes anglaises
—
Crème brûlée

Mercredi 18 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Tarte fine poire
et chèvre frais
—
Steak au poivre
Pommes sautées
à cru
—
Cheese-cake
au spéculoos
Cerises flambées

Vendredi 20 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Pâté en croûte
—
Escalope de saumon
au beurre blanc
Brocolis
Pommes anglaises
—
Crème brûlée

Mardi 24 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Œufs mimosa
—
Poulet rôti
Frites
—
Tarte fine
aux pommes

Mercredi 25 nov.

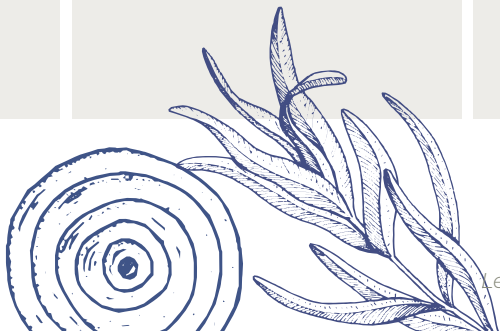
DÉJEUNER - 20 €

Parmentier de tourteau au
camus de Bretagne
Assiette de saumon fumé
—
Pavé de bar au fenouil
Flans de légumes
—
Soufflé glacé
aux pralines roses

Vendredi 27 nov.

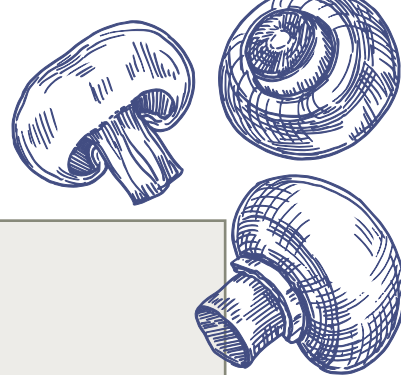
DÉJEUNER - 14 €

Œufs mimosa
—
Poulet rôti
Frites
—
Tarte fine
aux pommes



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

DÉCEMBRE



semaine du 30 au 06

Mercredi 02 déc.

DÉJEUNER - 20 €

Salade landaise
—
Carré d'agneau rôti
Pommes de terre
Légumes racines
—
Tarte Tatin

Jeudi 03 déc.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Auvergne
(chou farci)

semaine du 07 au 13

Mercredi 09 déc.

DÉJEUNER - 20 €

Œufs pochés Bourguignonne
—
Râble de lapereau farci
Tagliatelles aux champignons
—
Baba au Cointreau
Abricots flambés

Jeudi 10 déc.

DÉJEUNER - 35 €

Repas de Noël

Jeudi 10 déc.

DÎNER ENTRE 25 ET 30 €

Thème: Alsace



semaine du 14 au 20

Mercredi 16 déc.

DÉJEUNER - 35 €

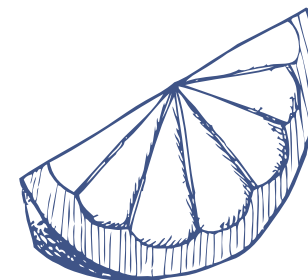
Repas de Noël

Jeudi 17 déc.

DÎNER 50€
(VIN COMPRIS)

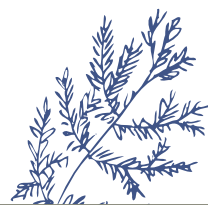
Repas de Noël

«Menu du caviste»
BTS 1 et BTS 2



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

JANVIER



semaine du 04 au 10

Mardi 05 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Saumon fumé

—
Steak au poivre
Pommes sautées
à cru

—
Profiteroles
vanille chocolat

Mercredi 06 janv.

DÉJEUNER - 20 €

Assiette nordique

—
Gigot d'agneau
aux épices
Pommes de terre au choix

—
Opéra

Jeudi 07 janv.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Grand Est
(choucroute)

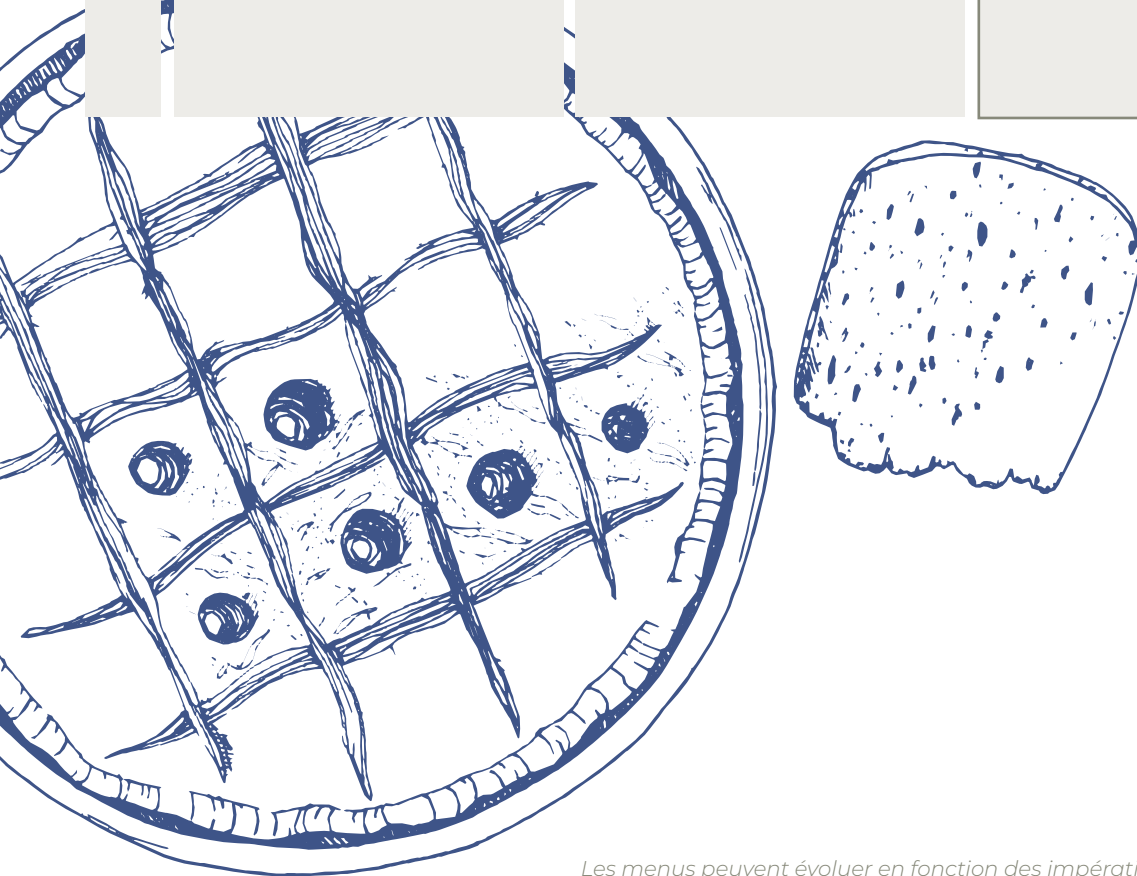
Vendredi 08 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Saumon fumé

—
Steak au poivre
Pommes sautées
à cru

—
Profiteroles
vanille chocolat



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

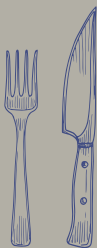


LES HORAIRES

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

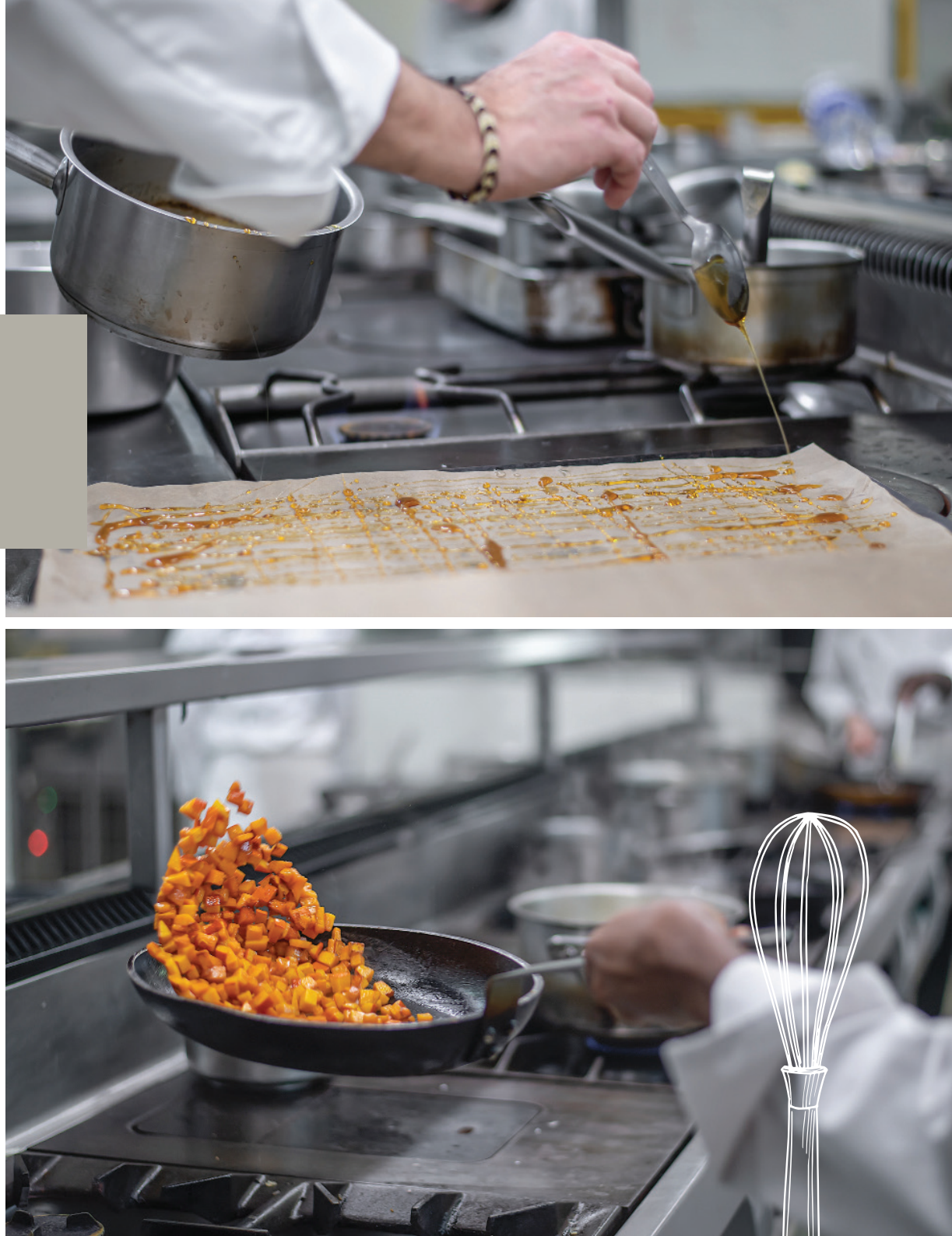
Le Bonne Nouvelle accepte les règlements en espèces, en chèque et par carte bancaire.

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