

LYCÉE / SUP
FÉNELON

Groupe scolaire de l'Estran,
section restauration



The background features a central line-art illustration of a large, multi-story castle with multiple towers and windows. Surrounding the castle are various food-related illustrations: a platter of bread and cheese, a large crab, a plate of oysters, a bunch of asparagus, a whole onion, a sprig of rosemary, a clove of garlic, a scallop, and several mushrooms. The entire design is rendered in a light blue color on a grey background.

LE BONNE NOUVELLE

RESTAURANT D'APPLICATION DE FÉNELON

MENU

du 20 septembre au 16 décembre



Le restaurant

Le Bonne Nouvelle est le restauration d'application du lycée Fénélon, 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.

Pass sanitaire obligatoire

Le passe sanitaire est obligatoire dans les restaurants depuis le 9 août dernier. Le restaurant est soumis à la même réglementation.

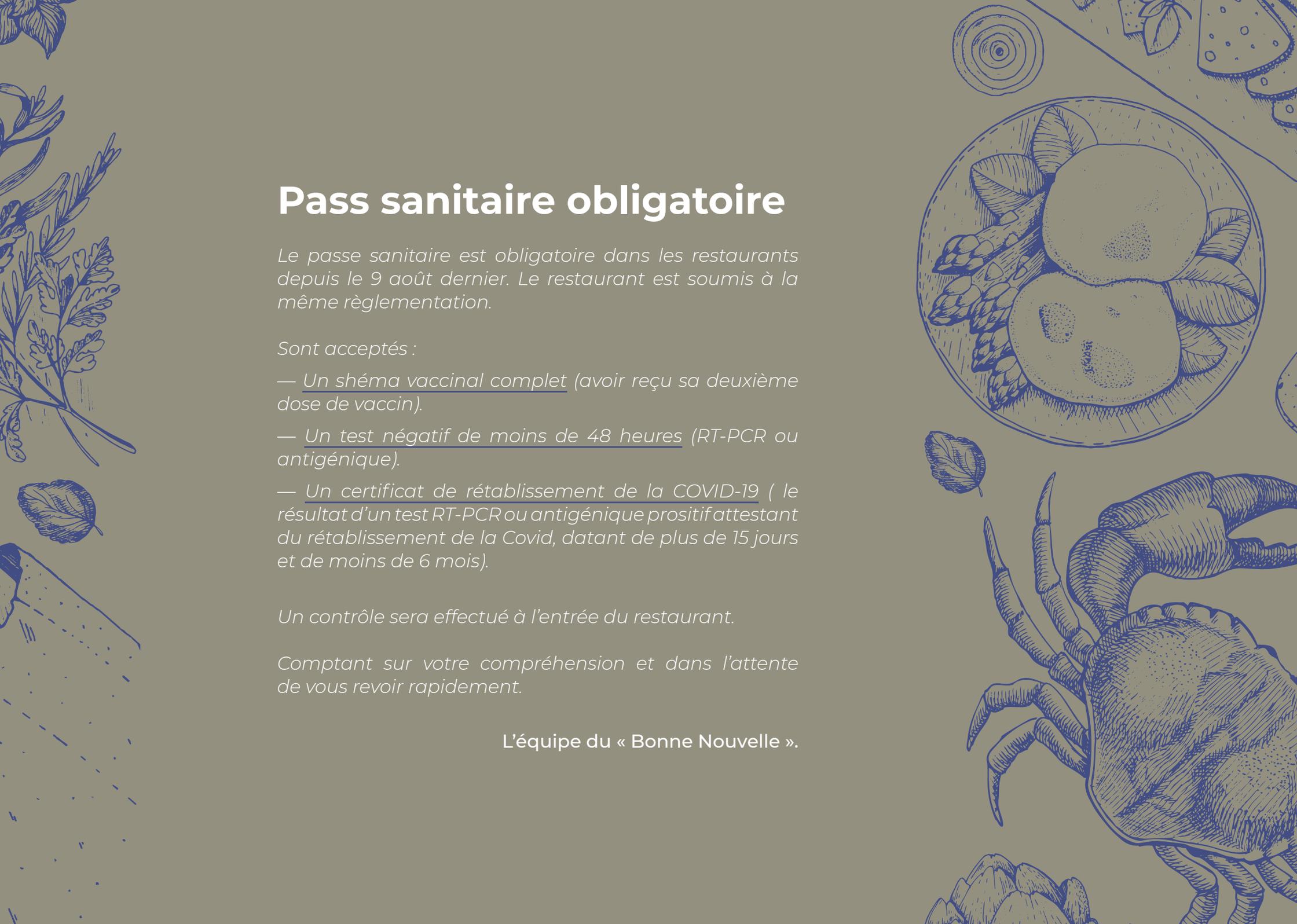
Sont acceptés :

- Un schéma vaccinal complet (avoir reçu sa deuxième dose de vaccin).*
- Un test négatif de moins de 48 heures (RT-PCR ou antigénique).*
- Un certificat de rétablissement de la COVID-19 (le résultat d'un test RT-PCR ou antigénique positif attestant du rétablissement de la Covid, datant de plus de 15 jours et de moins de 6 mois).*

Un contrôle sera effectué à l'entrée du restaurant.

Comptant sur votre compréhension et dans l'attente de vous revoir rapidement.

L'équipe du « Bonne Nouvelle ».



SEPTEMBRE



semaine du 20 au 26

Lundi 20 septembre

DÉJEUNER - 14 €

Cocktail Florida

—

Sauté de veau Marengo

Pommes anglaises

—

Île flottante

OU MENU BTS :

Thème « Brasserie »

Mercredi 22 septembre

DÉJEUNER - 18 €

Noix de Saint-Jacques sur fondue d'endive

Beurre blanc à l'orange

—

Filet de Barbue Dugléré

Légumes glacés

—

Kouign aman

Glace caramel au beurre salé

Crêpes flambées

Crumble

Jeudi 23 septembre

DÉJEUNER - 18 €

Thème : Tendance Bretagne

(FRUITS DE MER ET LIEU)

semaine du 27 au 3

Lundi 27 septembre

DÉJEUNER - 12 €

Macédoine de légumes

—

Côtes de porc charcutière

Pommes purée

—

Tarte au chocolat

Mercredi 29 septembre

DÉJEUNER - 18 €

Tartare de saumon

—

Feuilleté de pigeon « Yvon Morvan »

Poêlée de légumes

—

Crêpes flambées

Crème brûlée

Jeudi 30 septembre

DÉJEUNER - 14 €

Thème : Tendance

Languedoc-Roussillon

(POULET AUX GAMBAS)

OCTOBRE

semaine du 4 au 10

Lundi 4 octobre

DÉJEUNER - 12 €

Potage parmentier

—

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz créole

—

Fruits au sirop

Jeudi 7 octobre

DÉJEUNER - 14 €

**Thème : Tendance Bourgogne
Franche-Comté
(FILET DE SANDRE)**



semaine du 18 au 24

Lundi 11 octobre

DÉJEUNER - 14 €

Œufs brouillés

—

Poulet poché

Sauce suprême

Riz pilaf

—

Tarte aux pommes

OU MENU BTS :

Thème « Brasserie de luxe »

Mardi 12 octobre

DÉJEUNER - 12 €

Cocktail Florida

—

Steak sauté Bercy

Pommes miettes

—

Tarte aux pommes

Crumble

Jeudi 14 octobre

DÉJEUNER - 14 €

**Thème : Tendance
Hauts de France
(CARBONADE DE BŒUF)**

Vendredi 15 octobre

DÉJEUNER - 12 €

Cocktail Florida

—

Steak sauté Bercy

Pommes miettes

—

Tarte aux pommes

Crumble



semaine du 18 au 24

Lundi 18 octobre

DÉJEUNER - 14 €

Couscous

—

Désert Hosni

OU MENU BTS :

Thème « Traditionnel »

Mardi 19 octobre

DÉJEUNER - 12 €

Quiche lorraine

—

Blanquette de veau à l'ancienne

Riz créole

—

Banana split

Jeudi 21 octobre

DÉJEUNER - 14 €

**Thème : Tendance
Île de France
(QUASI DE VEAU)**

Vendredi 22 octobre

DÉJEUNER - 12 €

Quiche lorraine

—

Fricassée de veau à l'ancienne

Riz créole

—

Banana split



vacances de la Toussaint

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

NOVEMBRE



semaine du 8 au 14

Lundi 8 novembre

DÉJEUNER - 14 €

Tarte à l'oignon

—

Poulet sauté Duroc
Pommes cocottes

—

Bavarois vanille

OU MENU BTS :
Thème « Végé/végan »

Mardi 9 novembre

DÉJEUNER - 12 €

Velouté Dubarry

—

Sauté de veau marengo
Tagliatelles fraîches

—

Salade de fruits

Mercredi 10 novembre

DÉJEUNER - 18 €

Risotto de la mer
Julienne de légumes

—

Steak au poivre
Pommes sautées à cru

—

Cheese-cake au spéculoos
Bananes flambées

semaine du 15 au 21

Lundi 15 novembre

DÉJEUNER - 14 €

Quiche lorraine
Salade

—

Escalope de veau viennoise
Pommes sautées

—

Tarte fine aux pommes

OU MENU BTS :
Thème « Restauration à thème »

Mardi 16 novembre

DÉJEUNER - 12 €

Cocktail de crevettes

—

Escalope de saumon
Beurre blanc
Pommes anglaises
Brocolis

—

Crème brûlée

Mercredi 17 novembre

DÉJEUNER - 18 €

Parmentier de tourteau
au camus de Bretagne
Assiette de saumon

—

Pavé de bar au fenouil
Flan de légumes

—

Nougat glacé
Coulis fruits rouges

Vendredi 19 novembre

DÉJEUNER - 12 €

Cocktail de crevettes

—

Escalope de saumon
Beurre blanc
Pommes anglaises
Brocolis

—

Crème brûlée

semaine du 22 au 28

Lundi 22 novembre

DÉJEUNER - 14 €

Potage Julienne Darblay

—

Filet de lieu
Bonne femme
Fondue de poireaux

—

Tarte Tatin

Mardi 23 novembre

DÉJEUNER - 12 €

Assiette de charcuterie

—

Poulet rôti
Frites

—

Tarte fine aux pommes

Mercredi 24 novembre

DÉJEUNER - 18 €

Assiette nordique

—

Selle d'agneau en croûte d'épices
Pommes de terre au choix

—

Opéra

Vendredi 26 novembre

DÉJEUNER - 12 €

Assiette de charcuterie

—

Poulet rôti
Frites

—

Tarte fine
aux pommes

DÉCEMBRE

semaine du 29 au 5

Lundi 29 novembre

DÉJEUNER - 14 €

Crème renversée aux champignons

Tajine d'agneau aux abricots
Semoule

Tarte Bourdaloue

Mercredi 1 décembre

DÉJEUNER - 18 €

Œufs pochés Bragance

Râble de lapereau farci
Tagliatelles aux champignons

Baba au rhum

Jeudi 2 décembre

DÉJEUNER - 14 €

Thème : Tendance Auvergne
(CÔTE DE BŒUF)

semaine du 6 au 12

Lundi 6 décembre

DÉJEUNER - 14 €

Bavarois de haricots verts et crevettes

Rouelle de cabillaud rôtie
Petits légumes
Riz pilaf

Tiramisu

Mercredi 8 décembre

DÉJEUNER - 18 €

Terrine de foie gras
Sorbet Monbazillac

Carré d'agneau rôti
Pommes de terre
Légumes racines

Tarte Tatin

Jeudi 9 décembre

DÉJEUNER - 28 €

Repas de Noël

semaine du 13 au 19

Mercredi 15 décembre

DÉJEUNER - 30 €

Repas de Noël

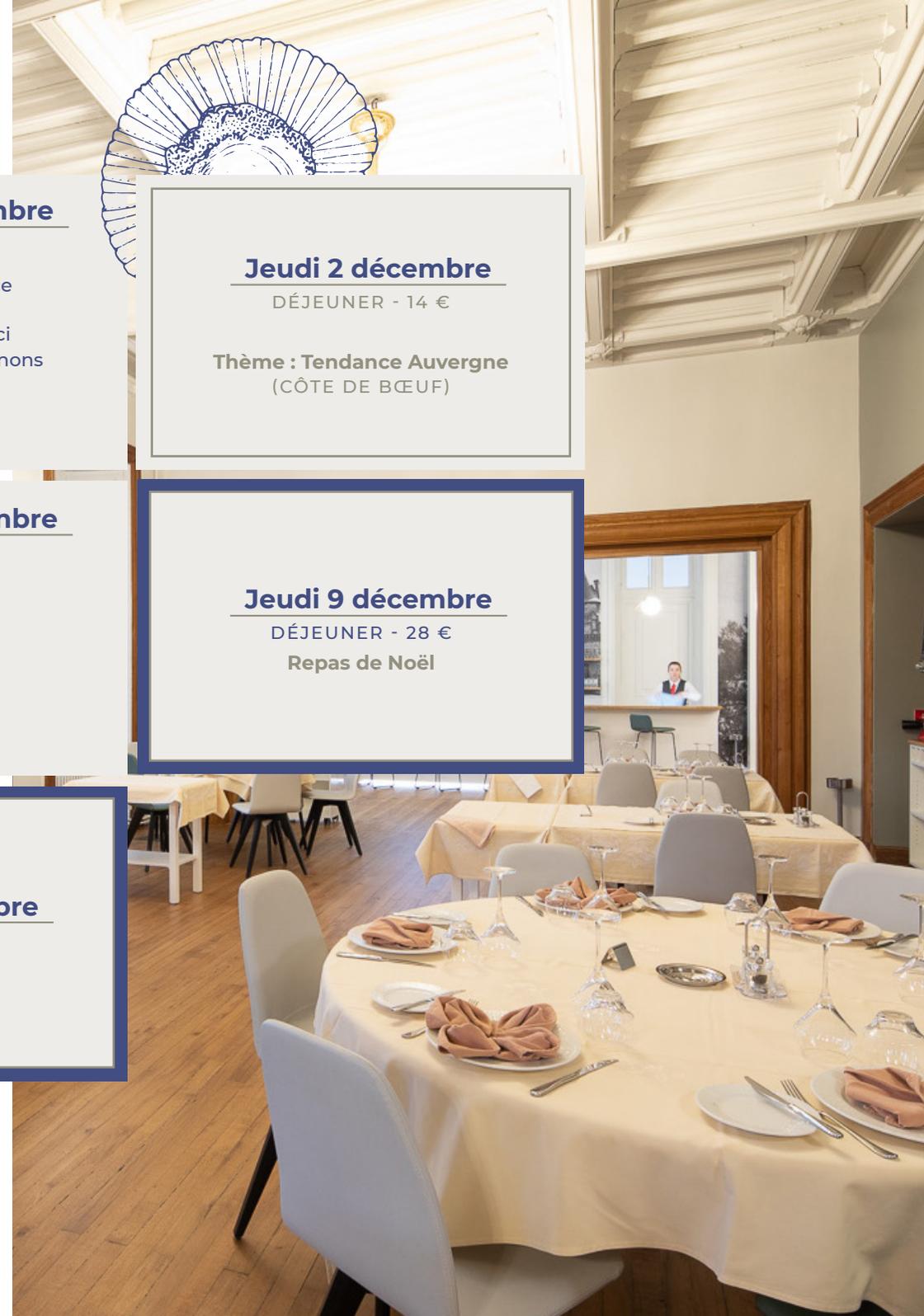
Jeudi 16 décembre

DÎNER - 30 €

Repas de Noël

vacances de Noël

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



LES HORAIRES

Le restaurant est ouvert au public du lundi midi au vendredi midi et certains jeudis soirs sur réservation. La clientèle est reçue entre 12 heures et 12h15 et le service se termine à 13 h 45. 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.



LE RÈGLEMENT

Le Bonne nouvelle accepte les règlements en espèce et en chèque mais ne peut accepter les cartes bancaires : merci d'anticiper votre moyen de paiement.

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



LesMarmitesDeFenelon

