

LYCÉE / SUP
FÉNELON

Groupe scolaire de l'Estran,
section restauration



LE BONNE NOUVELLE

RESTAURANT D'APPLICATION DE FÉNELON

MENU

du 3 janvier au 4 février



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.

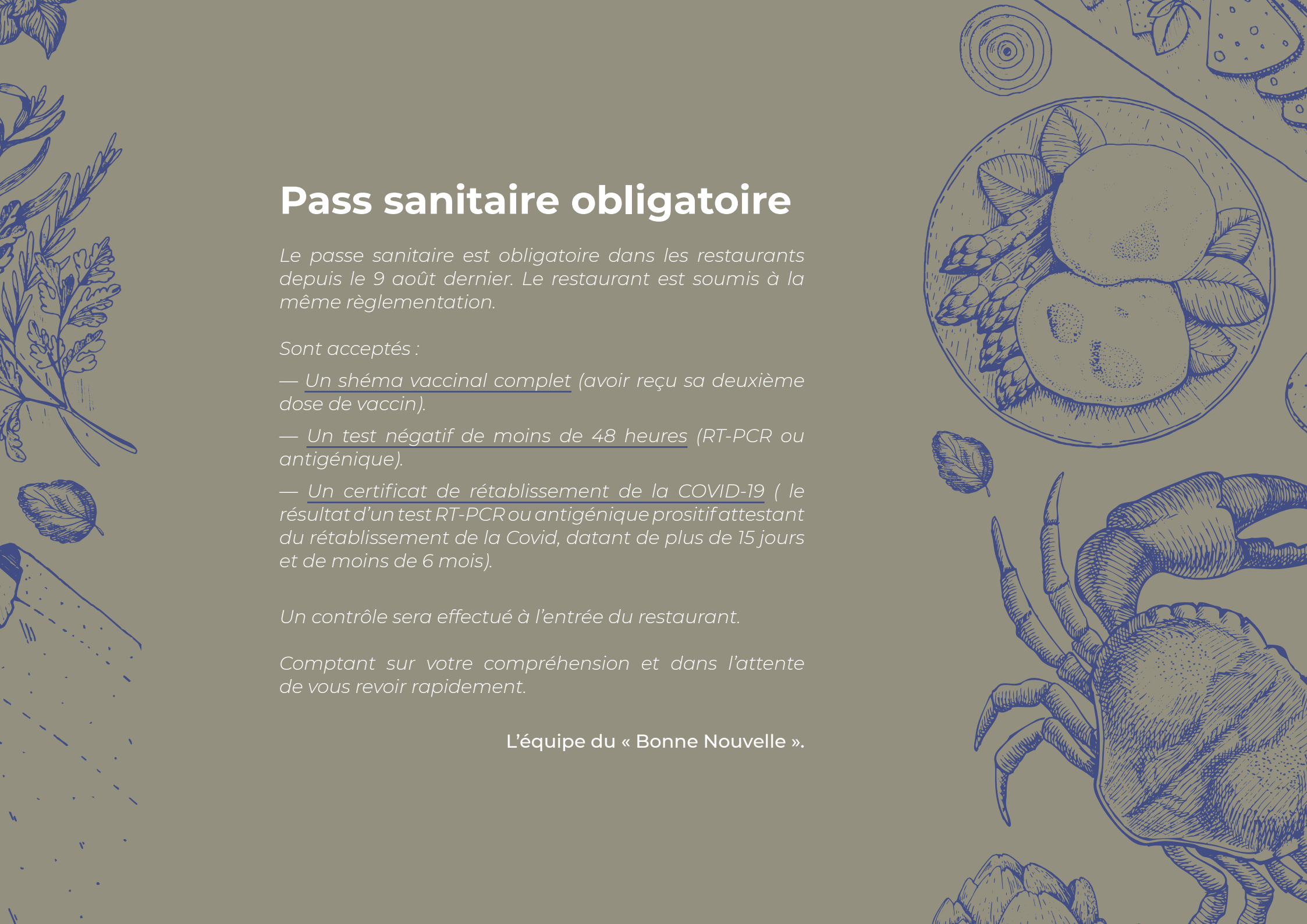
Sont acceptés :

- 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).*

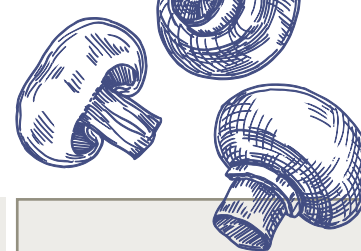
Un contrôle sera effectué à l'entrée du restaurant.

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

L'équipe du « Bonne Nouvelle ».



JANVIER



semaine du 3 au 7

Lundi 3 janvier

DÉJEUNER - 14 €

Œufs pochés

—

Truite meunière

Pommes au four

Fenouil braisé

—

Iles flottantes

OU MENU BTS :

Thème « cuisine française »

Mardi 4 janvier

DÉJEUNER - 12 €

Potage

Julienne Darblay

—

Escalope de volaille milanaise

Spaghettis

—

Pithiviers

Mercredi 5 janvier

DÉJEUNER - 18 €

Potage

Julienne Darblay

—

Poularde pochée

Petite mariée

Riz pilaf

—

Tarte citron meringuée

Jeudi 6 janvier

DÉJEUNER - 14 €

Tendance Grand Est

(chevreuil)

Vendredi 7 janvier

DÉJEUNER - 12 €

Potage

Julienne Darblay

—

Escalope de volaille milanaise

Spaghettis

Pithiviers

semaine du 10 au 14

Lundi 10 janvier

DÉJEUNER - 14 €

Saumon mariné

—

Cuisse de pintade

en waterzooi

Petits légumes

—

Poire Belle-Hélène

OU MENU BTS

Mardi 11 janvier

DÉJEUNER - 12 €

Potage Parmentier

—

Fricassée de veau à l'estragon

Riz pilaf

—

Iles flottantes

Mercredi 12 janvier

DÉJEUNER - 18 €

Buffet de charcuteries

—

Paupiettes de sole

et sole meunière

Bouquetière de légumes

—

Galette des rois

Jeudi 13 janvier

DÉJEUNER - 14 €

Tendance Pays de la Loire

(filet de cabillaud)

Vendredi 14 janvier

DÉJEUNER - 12 €

Potage Parmentier

—

Fricassée de veau

à l'estragon

Riz pilaf

—

Îles flottantes

semaine du 17 au 21

Lundi 17 janvier

DÉJEUNER - 14 €

Croustillant d'omelette
aux légumes

—

Estouffade de bœuf
bourguignonne

Tagliatelles

—

Tarte aux pommes

Mardi 19 janvier

DÉJEUNER - 12 €

Cocktail de crevettes

—

Poulet sauté chasseur

Pommes cocottes

—

Charlotte aux poires

Mercredi 19 janvier

DÉJEUNER - 18 €

Brouillade d'œufs
au crabe

—

Magret de canard
au poivre vert

Gratin de pommes de terre

—

Saint-honoré

Jeudi 20 janvier

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Île-de-France

Vendredi 21 janvier

DÉJEUNER - 12 €

Cocktail de crevettes

—

Poulet sauté chasseur

Pommes cocottes

—

Charlotte aux poires



semaine du 24 au 28

Lundi 24 janvier

DÉJEUNER - 14 €

Œufs farcis Chimay

—

Tartare cru ou cuit
façon burger
Frites

—

Tarte Bourdaloue

Mardi 25 janvier

DÉJEUNER - 12 €

Légumes
à la grecque

—

Darne de saumon
Beurre

Maître d'hôtel
Pommes anglaises

—

Salade d'oranges

Mercredi 26 janvier

DÉJEUNER - 18 €

Filet de liseette
en escabèche

—

Tournedos Rossini
Pommes rösti

—

Chariot de desserts

Jeudi 27 janvier

DÉJEUNER - 14 €

Menu Examen
(table de 2 ou 4)

La composition des menus
ne peut pas être dévoilée à l'avance.
Merci de votre compréhension.

Jeudi 27 janvier

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: PACA

Vendredi 28 janvier

DÉJEUNER - 12 €

Légumes
à la grecque

—

Darne de saumon
Beurre
Maître d'hôtel

Pommes anglaises

—

Salade d'oranges

semaine du 31 au 4

Lundi 31 janvier

DÉJEUNER - 14 €

Rémoulade céleri
Crevettes pommes

—

Filet mignon rôti
Pommes duchesses
Endives meunières

—

Crème brûlée

OU MENU BTS :
Thème «SNCF/Croisières »

Mardi 1^{er} février

DÉJEUNER - 12 €

Œufs cocotte
à la crème

—

Mignon de porc
à l'aigre douce
Pommes Darphin

—

Panna cotta
aux fruits rouges

Mercredi 2 février

DÉJEUNER - 18 €

Filet de liseette
en escabèche

—

Tournedos Rossini
Pommes rösti

—

Chariot de desserts

Jeudi 3 février

DÉJEUNER - 14 €

Menu Examen
(table de 2 ou 4)

La composition des menus ne peut
pas être dévoilée à l'avance. Merci
de votre compréhension.

Vendredi 4 février

DÉJEUNER - 12 €

Œufs cocotte
à la crème

—

Mignon de porc
à l'aigre douce
Pommes Darphin

—

Panna cotta
aux fruits rouges

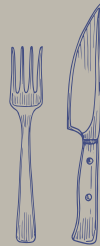


LES HORAIRES

Le restaurant est ouvert du lundi midi au vendredi midi ainsi que certains jeudis soir, sur réservation uniquement. La clientèle est reçue entre 12 heures 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 espèce, en chèque et maintenant 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

