

LYCÉE / SUP  
**FÉNELON**

Groupe scolaire de l'Estran,  
section restauration



# LE BONNE NOUVELLE

RESTAURANT D'APPLICATION DE FÉNELON

MENU  
du 3 janvier au 9 juin



## 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.*

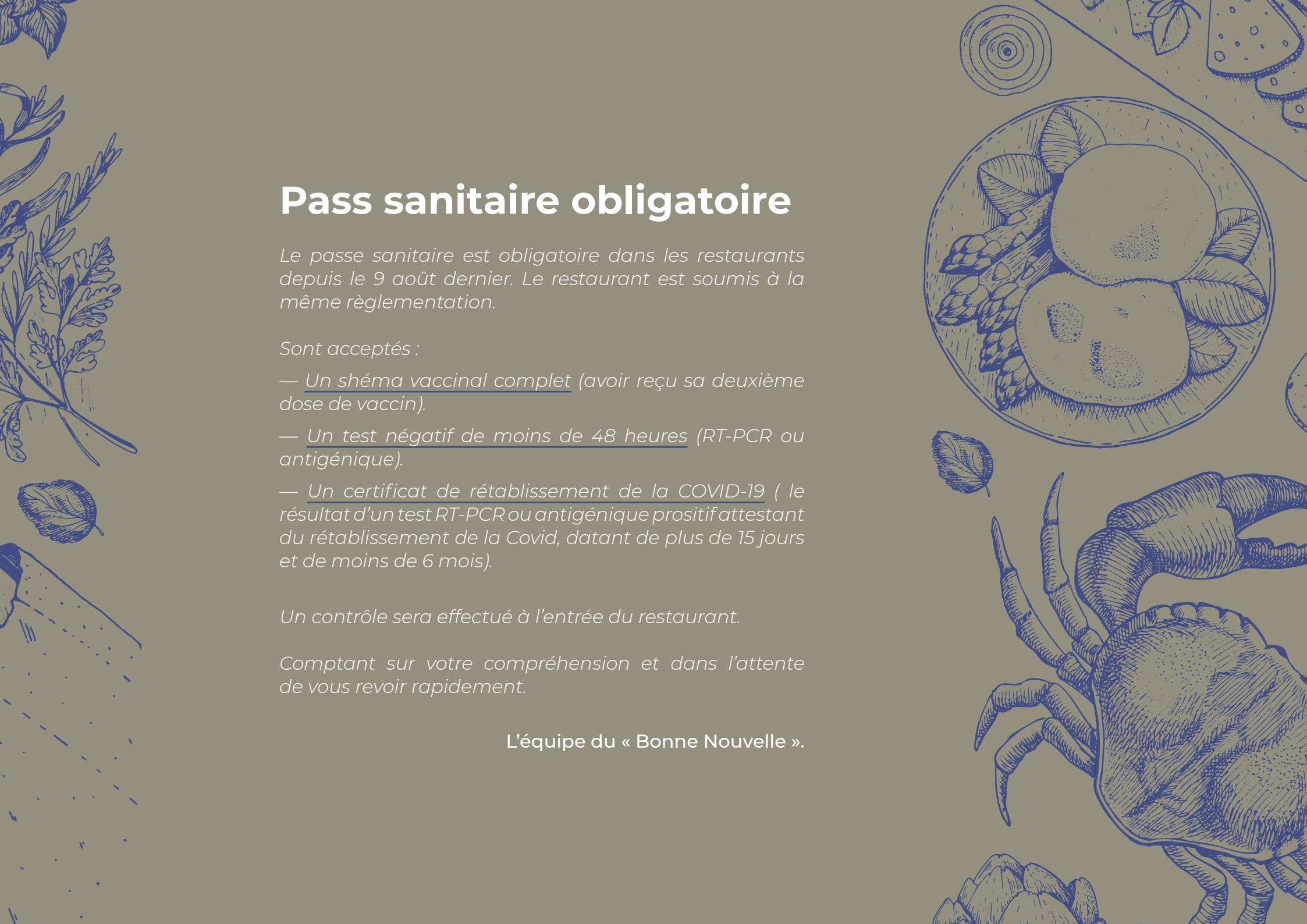
*Sont acceptés :*

- 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 lissette  
en escabèche

—

Tournedos Rossini  
Pommes röstis

—

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<sup>er</sup> 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 lissette  
en escabèche

—

Tournedos Rossini  
Pommes röstis

—

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



# FÉVRIER / MARS



semaine du 21 au 25	<b>Lundi 21 février</b> DÉJEUNER - 14 € Saumon fumé — Poulet chasseur Pommes cocotte — Profiteroles <b>OU MENU BTS :</b> <b>Thème « gastronomie »</b>	<b>Mardi 22 février</b> DÉJEUNER - 12 € Pamplemousse cocktail — Filet de lieu Bonne femme Petits légumes — Cygnes chantilly Sauce chocolat	<b>Mercredi 23 février</b> DÉJEUNER - 18 € Ceviche Mer d'Iroise — Curry d'agneau Riz Madras — Paille de fruits exotiques	<b>Jeudi 24 février</b> DÉJEUNER - 14 € <b>Tendance Bretagne</b>	<b>Vendredi 25 février</b> DÉJEUNER - 12 € Pamplemousse cocktail — Filet de lieu Bonne femme Petits légumes — Cygnes chantilly Sauce chocolat
	semaine du 28 au 4	<b>Lundi 28 février</b> DÉJEUNER - 12 € Allumette au fromage — Steak Bercy Pommes miette — Génoise à la poire	<b>Mardi 1<sup>er</sup> mars</b> DÉJEUNER - 12 € Assiette nordique — Curry d'agneau Riz Madras — Tarte Bourdaloue	<b>Mardi 1<sup>er</sup> mars</b> DÎNER 40 € <b>Repas de gala des Terminales bac pro avec Olivier Samson, Chef étoilé « La Gourmandière » à Vannes</b>	<b>Jeudi 3 mars</b> DÉJEUNER - 14 € <b>Tendance Auvergne Rhône-Alpes</b>
semaine du 7 au 11	<b>Lundi 7 mars</b> DÉJEUNER - 12 € Potage Parmentier — Poulet sauté chasseur Pommes cocotte — Ananas	<b>Mardi 8 mars</b> DÉJEUNER - 12 € Dartois aux champignons — Fricassée de volaille à l'ancienne Riz pilaf — Salade de fruits	<b>Jeudi 10 mars</b> DÉJEUNER - 14 € <b>Tendance Corse</b>	<b>Jeudi 10 mars</b> DÎNER ENTRE 23 ET 30 € <b>Thème : Normandie</b>	<b>Vendredi 11 mars</b> DÉJEUNER - 12 € 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 / AVRIL

semaine du 14 au 18

## Lundi 14 mars

DÉJEUNER - 12 €

Quiche lorraine

—

Escalope à la crème  
Jardinière de légumes  
Pommes cocottes

—

Coupe de sorbets

## Mardi 15 mars

DÉJEUNER - 12 €

Moules marinières

—

Dos de cabillaud  
Dugléré  
Pommes persillées

—

Feuilleté aux pêches  
Caramel au beurre salé

## Jeudi 17 mars

DÉJEUNER - 14 €

Tendance Bourgogne

## Jeudi 17 mars

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème : Bretagne

## Vendredi 18 mars

DÉJEUNER - 12 €

Moules marinières

—

Dos de cabillaud  
Dugléré  
Pommes persillées

—

Feuilleté aux pêches  
Caramel au beurre salé

semaine du 21 au 25

## Lundi 21 mars

DÉJEUNER - 14 €

Crème Dubarry

—

Blanquette de veau à l'ancienne  
Riz pilaf

—

Panna cotta

OU MENU BTS :  
Thème « diététique »

## Mardi 22 mars

DÉJEUNER - 12 €

Croustade d'œufs brouillés

—

Osso bucco milanaise  
Tagliatelles

—

Fruits flambés

## Jeudi 24 mars

DÉJEUNER - 14 €

Tendance PACA

## Vendredi 25 mars

DÉJEUNER - 12 €

Croustade d'œufs brouillés

—

Osso bucco milanaise  
Tagliatelles

—

Fruits flambés

semaine du 28 au 1

## Lundi 28 mars

DÉJEUNER - 14 €

Cygnes de tomates  
Truite fumée

—

Pavé de bœuf  
Sauce béarnaise  
Pommes Pont neuf

—

Tarte aux poires

## Mardi 29 mars

DÉJEUNER - 12 €

Assiette de charcuterie

—

Poulet cocotte  
Grand-mère  
Pommes cocotte

—

Flognarde  
aux pommes

## Jeudi 31 mars

DÉJEUNER - 14 €

Tendance « Les îles »

(DOM-TOM)

## Vendredi 1<sup>er</sup> avril

DÉJEUNER - 12 €

Assiette de charcuterie

—

Poulet cocotte  
Grand-mère  
Pommes cocotte

—

Flognarde  
aux pommes

# AVRIL

semaine du 4 au 8

## Lundi 4 avril

DÉJEUNER - 14 €

Tarte fine à la tomate  
et au chèvre

—

Carré d'agneau persillé  
Gratin de pommes de terre

—

Café gourmand

## Mardi 5 avril

DÉJEUNER - 12 €

Salade fantaisie

—

Escalope de veau normande  
Pommes duchesse

—

Feuilleté aux poires  
Caramel beurre salé

## Jeudi 7 avril

DÉJEUNER - 14 €

**Tendance  
Midi-Pyrénées**



semaine du 25 au 29

## Lundi 25 avril

DÉJEUNER - 14 €

Assiette nordique

—

Filet de lieu  
au beurre blanc  
Pommes persillées  
Flan de courgettes

—

Tarte aux fruits

## Mardi 26 avril

DÉJEUNER - 12 €

Feuilleté d'asperges vertes  
Sauce mousseline

—

Truite saumonée  
Pommes vapeur

—

Bananes flambées

## Mercredi 27 avril

DÉJEUNER - 18 €

Bavarois d'asperges

—

Médallions de lotte  
Riz au gras  
Caramel d'épices

—

Millefeuille aux noix  
Poires flambées

## Jeudi 28 mars

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

**Thème: Nord**

## Vendredi 29 avril

DÉJEUNER - 12 €

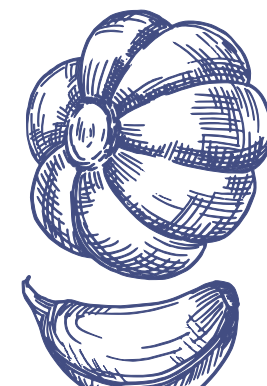
Gnocchis romaine

—

Entrecôte double bordelaise  
Pommes Pont neuf

—

Fruits melba



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





semaine du 2 au 6

**Lundi 2 mai**

DÉJEUNER - 14 €

Velouté d'asperges

—

Médallions de veau Duroc

Pommes noisette

—

Gratin de fruits

OU MENU BTS : Thème  
« L'univers du fromage »

**Mardi 3 mai**

DÉJEUNER - 12 €

Avocat  
aux crevettes

—

Médallions de veau

Duroc

—

Riz à l'impératrice

**Mercredi 4 mai**

DÉJEUNER - 18 €

Flamenkuche

—

Canard à l'orange

Galettes de pommes de terre

—

Bavaroise fromage blanc

Citron vert

Salade de fruits

**Jeudi 5 mai**

DÉJEUNER - 14 €

**Tendance**  
**Île de la Réunion**

**Jeudi 5 mai**

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

**Soirée hispanique**

**Vendredi 6 mai**

DÉJEUNER - 14 €

Saumon fumé

—

Dos de cabillaud en piperade

Ratatouille

—

Tarte aux fraises

semaine du 9 au 13

**Lundi 9 mai**

DÉJEUNER - 14 €

Salade César

—

Goujonnettes de poisson

Sauce béarnaise

Boulgour et légumes tournés

—

Charlotte aux fraises

**Mardi 10 mai**

DÉJEUNER - 14 €

Tartare de saumon

—

Lotte à l'américaine

Riz pilaf

—

Sorbet aux fruits

**Mercredi 11 mai**

DÉJEUNER - 18 €

Gaspacho andalou

—

Entrecôte

Côte de bœuf

Sauce choron

Pommes croquettes

—

Tarte aux fraises

**Vendredi 13 mai**

DÉJEUNER - 12 €

Quiche océane

—

Steak au poivre

Pommes grenailles

—

Profiteroles

semaine du 16 au 20

**Lundi 16 mai**

DÉJEUNER - 14 €

Melon à l'italienne

—

Fricassée de volaille aux légumes

primeurs

—

Salade de fruits frais

**Mardi 17 mai**

DÉJEUNER - 12 €

Œuf mollet sauce bourguignonne

—

Poulet grillé à l'américaine

Pommes gaufrettes

—

Salade de fruits

**Vendredi 20 mai**

DÉJEUNER - 12 €

Salade landaise

—

Côtes d'agneau

Légumes primeurs

—

Gratin de  
fruits frais



# MAI / JUIN

semaine du 23 au 29

## Lundi 23 mai

DÉJEUNER - 14 €

Œufs cocotte  
à la crème  
\*\*\*

Blanquette de la mer  
Riz aux petits légumes  
\*\*\*

Choux chantilly  
Sauce chocolat

## Mardi 24 mai

DÉJEUNER - 14 €

Brouillade au crabe  
\*\*\*

Magret de canard  
à l'orange  
Pommes de terre  
\*\*\*

Tulipe de fruits

semaine du 30 au 3

## Jeudi 2 juin

DÉJEUNER - 14 €

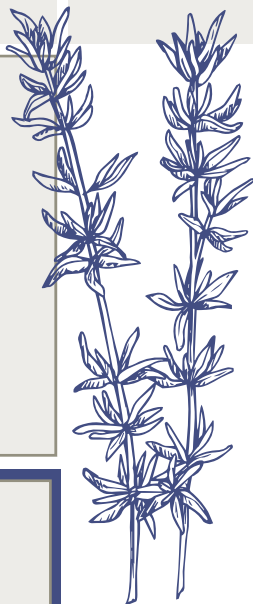
Thème : Alsace

semaine du 6 au 10

## Jeudi 9 juin

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Rhône Alpes

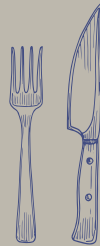


## LES HORAIRES

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



LesMarmitesDeFenelon

