

LYCÉE / SUP
FÉNELON

Groupe scolaire de l'Estran,
section restauration



LE BONNE NOUVELLE

RESTAURANT D'APPLICATION DE FÉNELON

MENU

du 12 septembre au 15 décembre



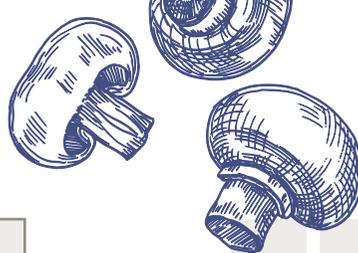
Le restaurant

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.

SEPTEMBRE/OCTOBRE



semaine du 12 au 16

Mercredi 14 sept.

DÉJEUNER - 20 €

Aumônière
de fruits de mer

—
Filet de lieu
Bonne femme
Riz aux petits légumes
—
Gratin de fruits pistache

Jeudi 15 sept.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance
**Provence-Alpes-
Côte d'Azur**
(carré d'agneau)

semaine du 19 au 23

Mercredi 21 sept.

DÉJEUNER - 20 €

Noix de Saint-Jacques
sur fondue d'endive
Beurre blanc à l'orange

—
Filet de Barbué Dugléré
Légumes glacés

—
Kouign aman
Glace caramel au beurre salé
Crêpes flambées

Jeudi 22 sept.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Bretagne
(lieu)

Jeudi 22 sept.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème : Brasserie

semaine du 26 au 30

Mercredi 28 sept.

DÉJEUNER - 20 €

Tartare de saumon
—
Feuilleté de pigeon
« Yvon Morvan »
Poêlée de légumes

—
Crème brûlée
Pain d'épices

Jeudi 29 sept.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance
Languedoc-Roussillon
(poulet aux gambas)

semaine du 10 au 14

Jeudi 13 octobre

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Hauts de France
(carbonade de bœuf)

Jeudi 13 octobre

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

**Thème : Région Île
de France**



OCTOBRE/NOVEMBRE

semaine du 17 au 21

Jeudi 20 octobre

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Île de France
(quasi de veau)

Jeudi 20 octobre

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Région Aquitaine

semaine du 7 au 11

Mercredi 09 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Risotto de la mer
Julienne de légumes

—
Steak au poivre
Pommes sautées à cru

—
Cheese-cake au spéculoos
Bananes flambées

Jeudi 10 nov.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Végétarien

semaine du 14 au 18

Mardi 15 nov.

DÉJEUNER - 14 €

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

Mercredi 16 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Parmentier de tourteau au
camus de Bretagne
Assiette de saumon
—
Pavé de bar au fenouil
Flan de légumes
—
Nougat glacé
Coulis fruits rouges

Jeudi 17 nov.

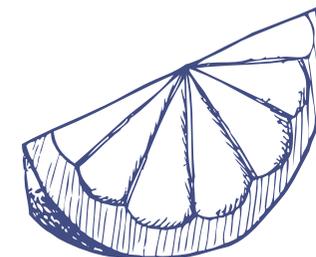
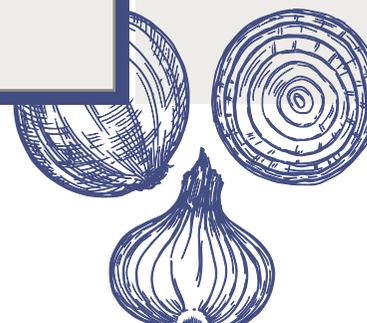
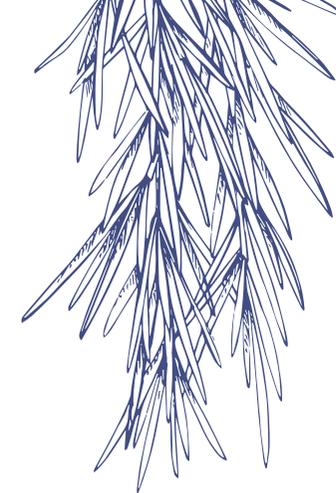
DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Mexique

Vendredi 18 nov.

DÉJEUNER - 14 €

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



NOVEMBRE/DÉCEMBRE

semaine du 21 au 25

Mardi 22 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Œufs Mimosa

—

Poulet rôti
Frites

—

Tarte fine aux pommes

Mercredi 23 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Assiette nordique

—

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

—

Opéra

Vendredi 25 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Œufs Mimosa

—

Poulet rôti
Frites

—

Tarte fine aux pommes

semaine du 28 au 2

Mercredi 30 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Œufs pochés Bragance

—

Râble de
lapereau farci
Tagliatelles
aux champignons

—

Baba au rhum

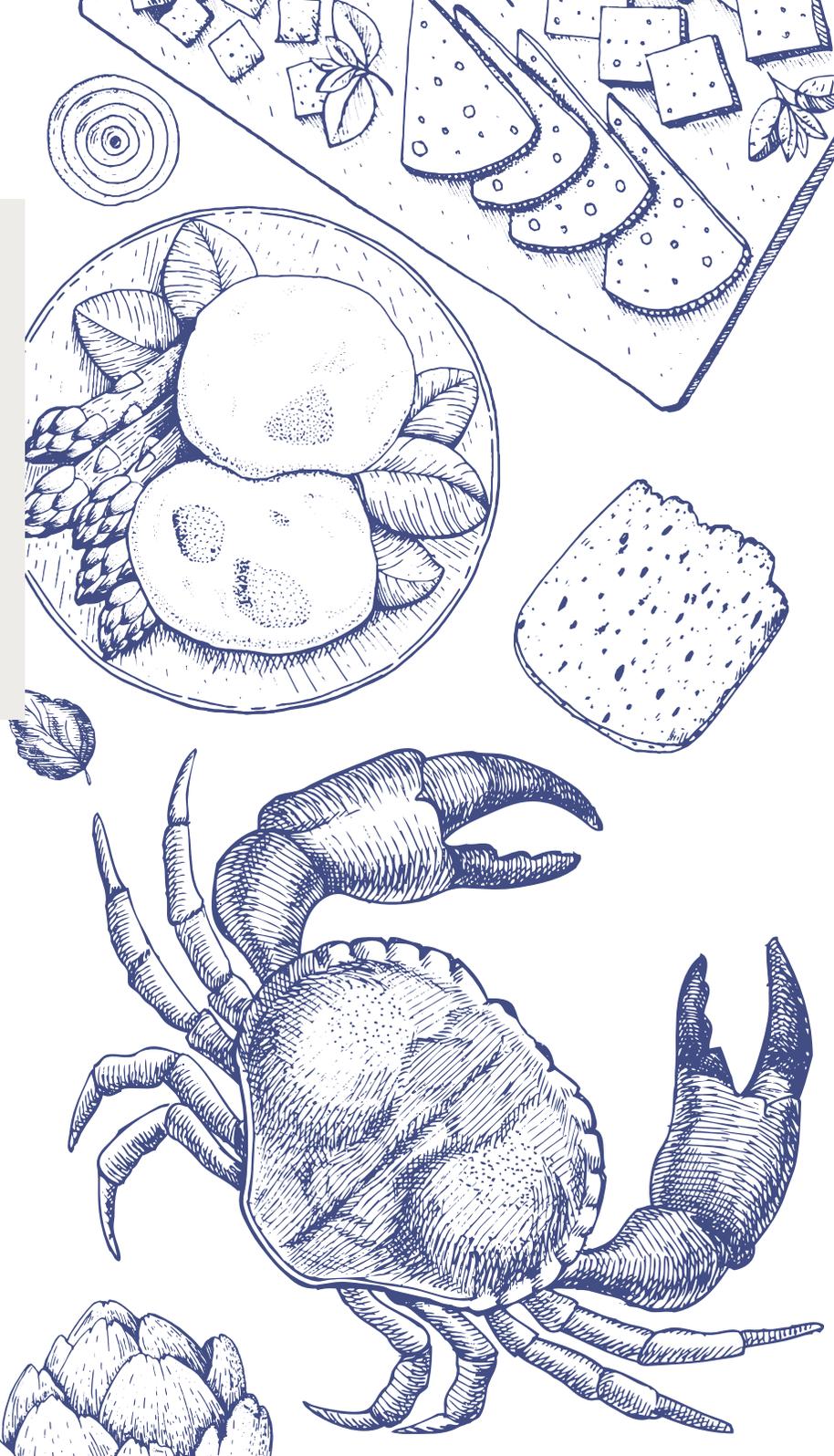
Jeudi 01 déc.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Auvergne

Rhône Alpes

(poulet)



DÉCEMBRE



semaine du 5 au 9

Mercredi 07 déc.

DÉJEUNER - 20 €

Terrine de foie gras
Sorbet Monbazillac

—
Carré d'agneau rôti
Pommes de terre
Légumes racines

—
Tarte Tatin

Jeudi 08 déc.

DÉJEUNER - 30 €

Repas de Noël

Jeudi 08 déc.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Normandie

semaine du 12 au 16

Mercredi 14 déc.

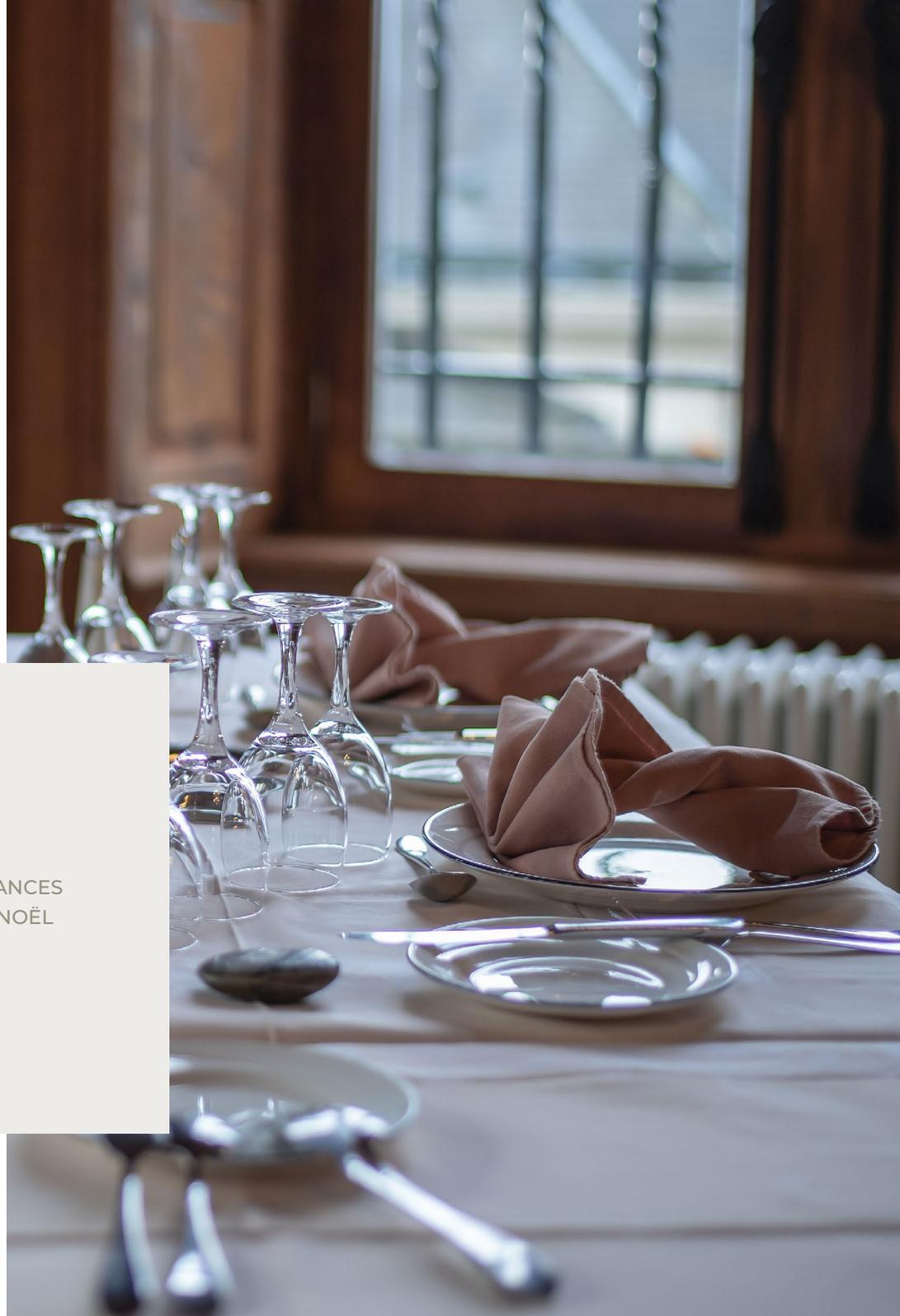
DÉJEUNER - 40 €

Repas de Noël

Jeudi 15 déc.

DÎNER 50 €
VINS COMPRIS
Repas de Noël

VACANCES
DE NOËL



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 h30 et 11 h30,
du lundi au vendredi.

Aucune réservation
ne peut être prise par mail.



LE RÈGLEMENT

Le Bonne Nouvelle accepte les règlements en espèces et en chèque (nous ne pouvons pas accepter les cartes bancaires). Merci de votre compréhension.

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

