

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 several towers and windows. Surrounding the castle are various food-related illustrations: a platter of square crackers and slices of bread, a round platter with a spiral pattern, a large crab, a bunch of herbs, 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 03 janvier au 16 juin



## Le restaurant

*Le Bonne Nouvelle est la 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.*

# JANVIER



semaine du 02 au 06

## Mardi 03 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Potage parmentier

—  
Escalope de veau à la crème  
Spaghetti  
—  
Pithiviers

## Mercredi 24 janv.

DÉJEUNER - 20 €

Potage julienne d'Arblay

—  
Poularde pochée  
Petite mariée  
Riz pilaf  
—  
Tarte au citron meringuée

## Jeudi 05 janv.

DÉJEUNER - 18 €

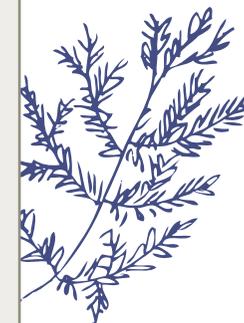
**Tendance Grand Est**  
(chevreuil)

## Vendredi 06 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Potage parmentier

—  
Escalope de veau à la crème  
Spaghetti  
—  
Pithiviers



semaine du 09 au 13

## Mardi 10 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Potage Crécy

—  
Filet de lieu  
Bonne femme  
Riz créole  
—  
Îles flottantes

## Mercredi 11 janv.

DÉJEUNER - 20 €

Buffet de charcuteries

—  
Paupiettes de sole  
Sole meunière  
Bouquetière de légumes  
—  
Galette des rois

## Jeudi 12 janv.

DÉJEUNER - 18 €

**Tendance Pays de la Loire**  
(Cabillaud ou lieu jaune)

## Jeudi 12 janv.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €  
**Thème: Classique français**

## Vendredi 13 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Potage Crécy

—  
Filet de lieu  
Bonne femme  
Riz créole  
—  
Îles flottantes



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

# JANVIER

semaine du 16 au 20

## Mardi 17 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Quiche aux légumes  
—  
Poulet sauté chasseur  
Pommes cocottes  
—  
Charlotte aux poires

## Mercredi 18 janv.

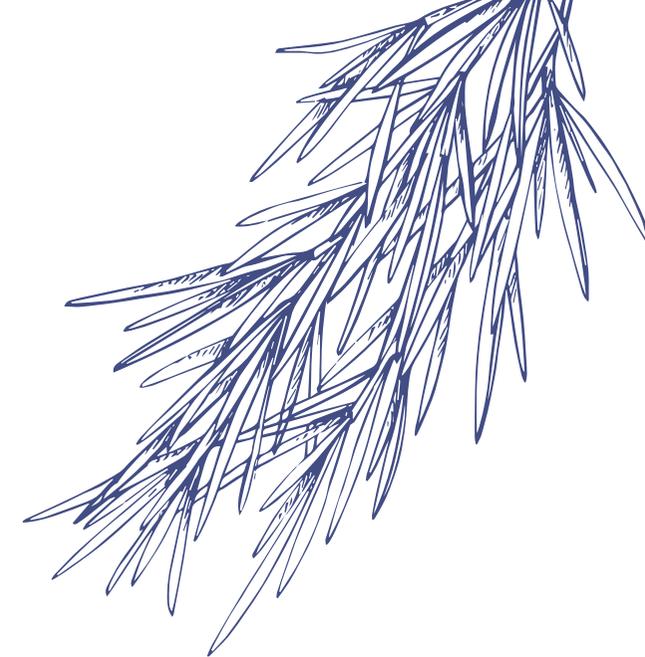
DÉJEUNER - 20 €

Brouillade d'oeufs au crabe  
—  
Magret de canard  
au poivre vert  
Gratin de pommes de terre  
—  
Saint-Honoré

## Vendredi 20 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Quiche aux légumes  
—  
Poulet sauté chasseur  
Pommes cocottes  
—  
Charlotte aux poires



semaine du 23 au 27

## Mardi 24 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Omelette espagnole  
—  
Petit salé de saumon  
Beurre blanc  
Lentilles corail  
Pommes anglaises  
—  
Feuilleté amandine pêche

## Mercredi 25 janv.

DÉJEUNER - 20 €

Filet de liselette  
en escabèche  
—  
Tournedos Rossini  
Pommes röstis  
—  
Chariot de desserts

## Jeudi 26 janv.

DÉJEUNER - 18 €

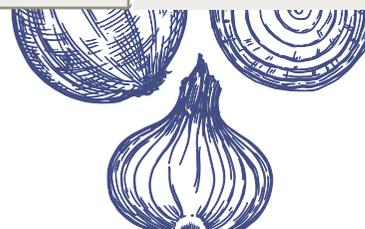
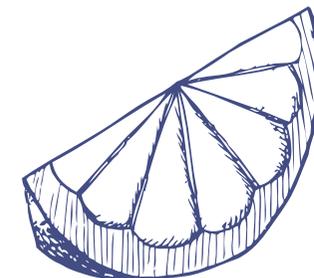
### Menu Examen (table de 2 ou 4)

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

## Vendredi 27 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Omelette espagnole  
—  
Petit salé de saumon  
Beurre blanc  
Lentilles corail  
Pommes anglaises  
—  
Feuilleté amandine pêche



# JANVIER/FÉVRIER

semaine du 30 au 03

## Mardi 31 janv.

DÉJEUNER - 14 €

Œufs pochés bourguignonne  
—  
Navarin d'agneau  
aux pommes  
—  
Fromage blanc  
aux fruits rouges

## Mercredi 01 fév.

DÉJEUNER - 20 €

Ceviche  
Mer d'Iroise  
—  
Curry d'agneau  
Madras  
—  
Paille de fruits  
exotiques

## Jeudi 02 fév.

DÉJEUNER - 18 €

### Menu Examen (table de 2 ou 4)

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

## Jeudi 02 fév.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème: Région PACA

## Vendredi 03 fév.

DÉJEUNER - 14 €

Œufs pochés bourguignonne  
—  
Navarin d'agneau  
aux pommes  
—  
Fromage blanc  
aux fruits rouges



semaine du 06 au 10

## Mardi 07 fév.

DÉJEUNER - 14 €

Soupe de poissons  
—  
Fricassée de veau  
à l'estragon  
Riz pilaf  
—  
Cygnes chantilly  
Sauce chocolat

## Mercredi 08 fév.

DÉJEUNER - 20 €

Flamenkuche  
—  
Canard à l'orange  
Galettes de pommes de terre  
—  
Bavaroise fromage blanc  
Citron vert  
Salade de fruits

## Jeudi 09 fév.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Auvergne  
Rhône Alpes

## Vendredi 10 fév.

DÉJEUNER - 14 €

Soupe de poissons  
—  
Fricassée de veau  
à l'estragon  
Riz pilaf  
—  
Cygnes chantilly  
Sauce chocolat

VACANCES  
D'HIVER



# FÉVRIER/MARS

semaine du 27 au 03

## Mardi 28 fév.

DÉJEUNER - 14 €

Assiette nordique

—  
Curry d'agneau  
Riz Madras

—  
Tarte Bourdaloue

## Mercredi 01 mars

DÉJEUNER - 20 €

Bavarois d'asperges

—  
Médallions de lotte  
au poivre noir  
Riz au gras  
Caramel d'épices

—  
Millefeuilles aux noix  
Poires flambées

## Jeudi 02 mars

DÉJEUNER - 18 €

**Tendance Occitanie**

## Jeudi 02 mars

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

**Thème: Croisières**

## Vendredi 03 mars

DÉJEUNER - 14 €

Assiette nordique

—  
Curry d'agneau  
Riz Madras

—  
Tarte Bourdaloue

semaine du 06 au 10

## Mardi 07 mars

DÉJEUNER - 14 €

Dartois aux champignons

—  
Fricassée de volaille  
à l'ancienne  
Riz pilaf

—  
Salade de fruits

## Mardi 07 mars

DÎNER 40 €

**Repas de gala  
avec Alan Lescop  
Chef cuisinier au restaurant  
« Le Repaire » à Brest**

## Jeudi 09 mars

DÉJEUNER - 14 €

**Tendance Grand Est**

## Jeudi 09 mars

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

**Thème: Cuisine moléculaire**

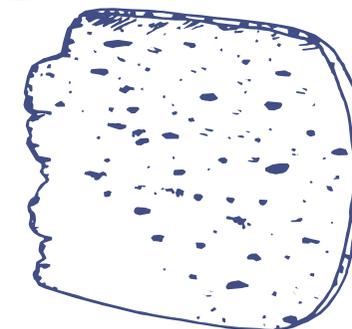
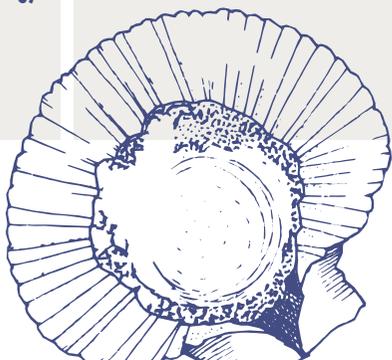
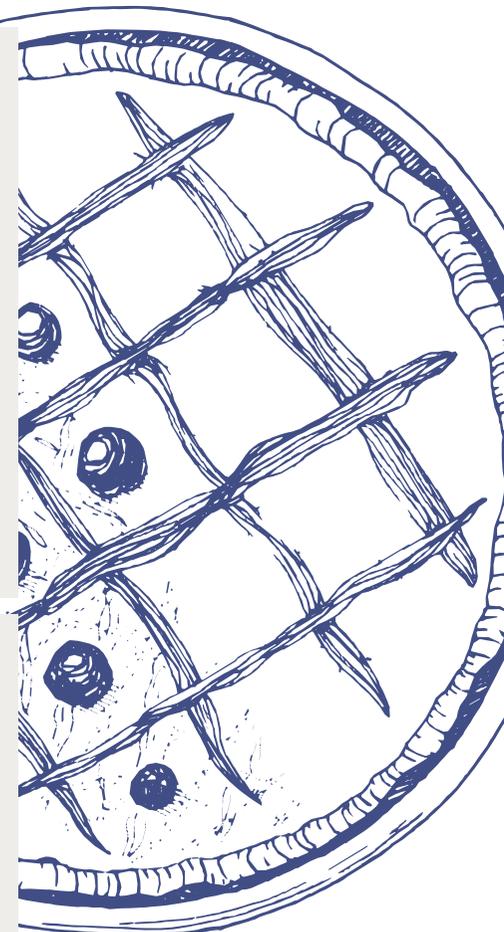
## Vendredi 10 mars

DÉJEUNER - 14 €

Dartois aux champignons

—  
Fricassée de volaille  
à l'ancienne  
Riz pilaf

—  
Salade de fruits



# MARS



semaine du 13 au 17

## Mardi 14 mars

DÉJEUNER - 14 €

Moules marinières

—  
Dos de cabillaud  
Dugléré

Pommes persillées

—  
Coupe dijonnaise

## Vendredi 17 mars

DÉJEUNER - 14 €

Moules marinières

—  
Dos de cabillaud  
Dugléré

Pommes persillées

—  
Coupe dijonnaise

semaine du 20 au 24

## Mardi 21 mars

DÉJEUNER - 14 €

Croustade d'oeufs brouillés

—  
Osso bucco  
milanaise

—  
Salade de fruits frais

semaine du 27 au 31

## Mardi 28 mars

DÉJEUNER - 14 €

Assiette de charcuterie

—  
Poulet cocotte  
Grand-mère

—  
Flognarde aux pommes

## Jeudi 30 mars

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème : Gastronomie

## Vendredi 31 mars

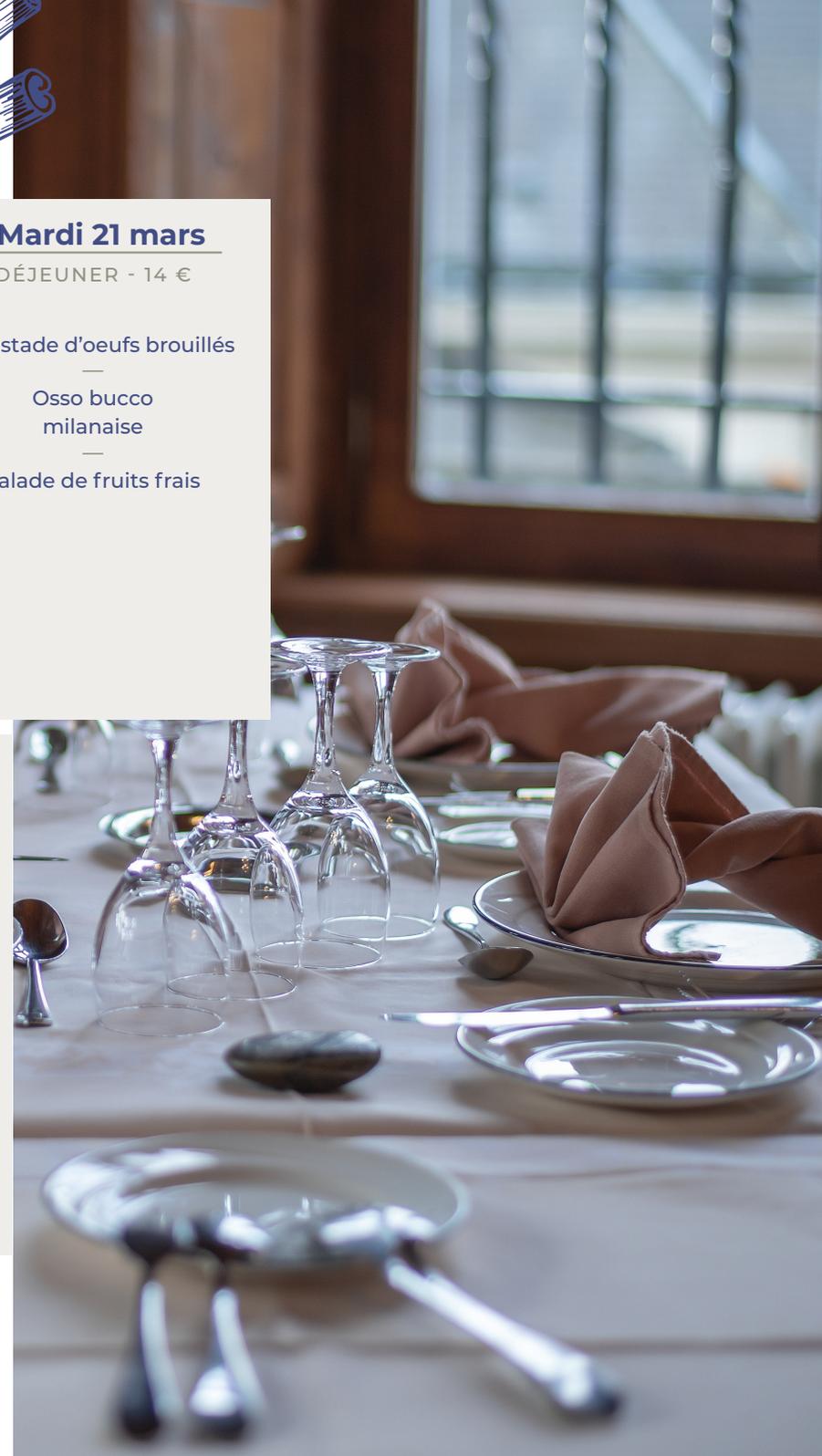
DÉJEUNER - 14 €

Brouillade au crabe

—  
Magret de canard  
à l'orange

Pommes de terre

—  
Gratin de fruits



# AVRIL

semaine du 03 au 07

## Mardi 04 avril

DÉJEUNER - 14 €

Salade fantaisie

—  
Filet de maquereau  
en piperade  
Polenta

—  
Mousse au chocolat

## Vendredi 07 avril

DÉJEUNER - 14 €

Tomate monégasque

—  
Fricassée de volaille  
à l'ancienne

—  
Crêpes flambées

semaine du 10 au 14

## Mardi 11 avril

DÉJEUNER - 14 €

Feuilleté d'asperges vertes  
Sauce mousseline

—  
Escalope de saumon à l'oseille  
Pomme vapeur

—  
Bananes flambées

## Jeudi 13 avril

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

**Thème : Bretagne**

## Vendredi 14 avril

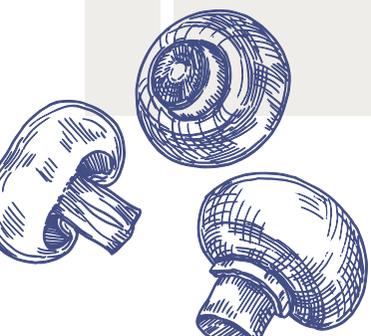
DÉJEUNER - 14 €

Ceviché  
Mer d'Iroise

—  
Entrecôte double bordelaise  
Pommes pont neuf

—  
Fruits Melba

VACANCES  
DE PRINTEMPS



# MAI

semaine du 01 au 05

## Mardi 02 mai

DÉJEUNER - 14 €

Avocat  
aux crevettes  
—  
Médaille de veau  
Duroc  
Pommes cocotte  
—  
Bavarois vanille

## Mercredi 03 mai

DÉJEUNER - 20 €

Gaspacho andalou  
—  
Entrecôte et côte de boeuf  
Sauce Choron  
Pommes croquettes  
—  
Tarte aux fraises

## Jeudi 04 mai

DÉJEUNER - 18 €

**Tendance Normandie**  
(filet de carrelet)

## Jeudi 04 mai

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

**Thème: Espagne**

## Vendredi 05 mai

DÉJEUNER - 14 €

Saumon fumé  
—  
Dos de cabillaud  
Meunière  
Ratatouille  
—  
Tarte aux fraises



semaine du 08 au 12

## Mardi 09 mai

DÉJEUNER - 14 €

Tartare de saumon  
—  
Lotte à l'américaine  
Riz pilaf  
—  
Sorbet aux fruits

## Jeudi 11 mai

DÉJEUNER - 18 €

**Tendance Centre Val de Loire**  
(canard)

## Vendredi 12 mai

DÉJEUNER - 14 €

Gaspacho  
—  
Steak au poivre  
Pommes grenailles  
—  
Profiteroles

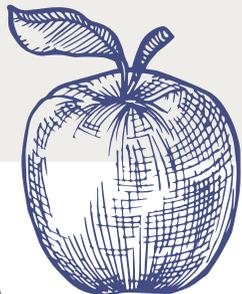
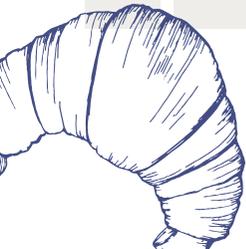


semaine du 15 au 19

## Mardi 16 mai

DÉJEUNER - 14 €

Repas de fin d'année qui vous  
sera proposé par les élèves



## 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, 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](http://www.estrans-brest.fr)



LesMarmitesDeFenelon



ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE