LYCÉE / SUP
FÉNELON
Groupe scolaire de l'Estran,
section restauration

LE BONNE NOUVELLE

RESTAURANT D'APPLICATION **DE FÉNELON**

MENU
du 11 septembre au 22 décembre

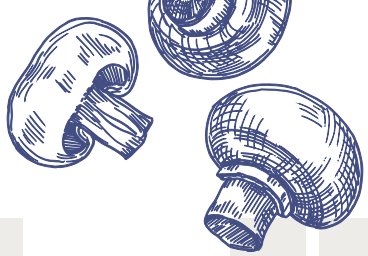
Le restaurant

Le Bonne Nouvelle est le restauration d'application du lycée Fénelon, 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 11 au 15

Mercredi 13 sept.

DÉJEUNER - 20 €

Soupe de moules
Saveur safranée
—
Filet de lieu
Bonne femme
Riz aux petits légumes

—

Blanc manger exotique

Jeudi 14 sept.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Nouvelle Aquitaine
(entrecôte)

Jeudi 14 sept.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €
Thème : Brasserie (steak)

semaine du 18 au 22

Mercredi 20 sept.

DÉJEUNER - 20 €

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

Jeudi 21 sept.

DÉJEUNER - 18 €
Tendance Provence Alpes Côte d'Azur
(carré d'agneau)

Jeudi 21 sept.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €
Thème : Brasserie de luxe (dos de saumon)

semaine du 25 au 29

Mercredi 27 sept.

DÉJEUNER - 20 €

Tartare de saumon
—
Ballotine de pintadeau
aux fruits secs
Poêlée de légumes
—
Tarte au chocolat
Pain d'épices

Jeudi 28 septembre

DÉJEUNER - 18 €
Tendance Occitanie
(poulet aux gambas)

semaine du 2 au 6

Jeudi 5 octobre

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Hauts de France
(carbonade de boeuf)

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

OCTOBRE/NOVEMBRE

semaine du 09 au 13

Jeudi 12 octobre

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Île de France

(quasi de veau)

semaine du 16 au 20

Jeudi 19 octobre

DÉJEUNER - 14 €

Flan trianon

—

Filet de lieu dieppoise
Bouquetière de légumes

—

Choux à la crème et éclair sauce chocolat

Jeudi 19 octobre

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

Thème : Végétarien

semaine du 06 au 10

Mercredi 08 nov.

DÉJEUNER - 20 €

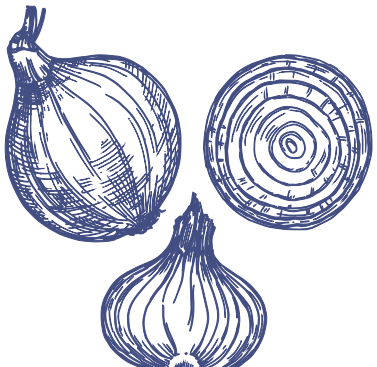
Risotto de la mer
Julienne de légumes

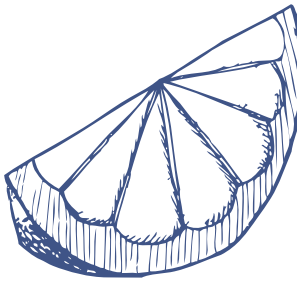
—

Steak au poivre
Pommes sautées
à cru

—

Cheese-cake au spéculoos
Cerises flambées





NOVEMBRE

semaine du 13 au 17

Lundi 13 nov.
DÎNER ENTRE 23 ET 30 €
Thème : Aquitaine
(côte de boeuf)

Mardi 14 nov.
DÉJEUNER - 14 €

Potage Saint-Germain
aux croûtons
—
Escalope de saumon
Beurre blanc
Brocolis
Pommes anglaises
—
Crème brûlée

Mercredi 15 nov.
DÉJEUNER - 20 €

Parmentier de tourteau au
camus de Bretagne
Assiette de
saumon fumé
—
Pavé de bar
au fenouil
flans de légumes
—
Parfait glacé Banane
Citron vert

Jeudi 16 nov.
DÎNER ENTRE 23 ET 30 €
Thème : Buffet

Vendredi 17 nov.
DÉJEUNER - 14 €

Potage Saint-Germain
aux croûtons
—
Escalope de saumon
Beurre blanc
Brocolis
Pommes anglaises
—
Crème brûlée

semaine du 20 au 24

Mardi 21 nov.
DÉJEUNER - 14 €

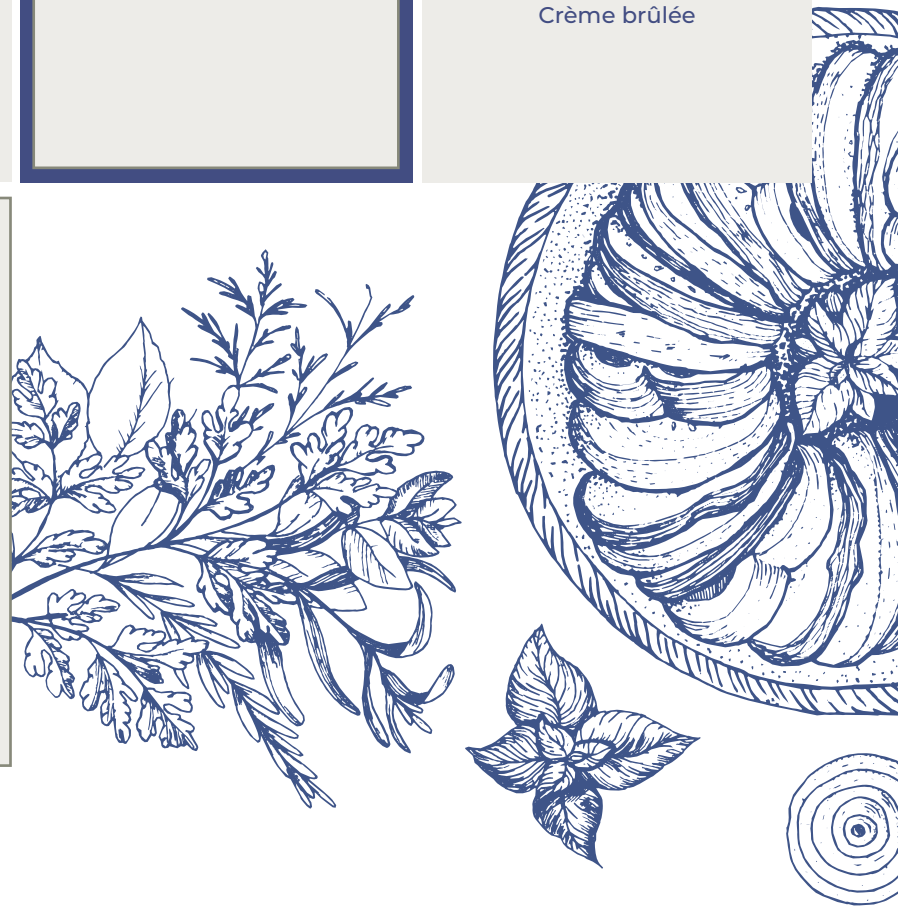
Œufs mimosa
—
Poulet rôti
frites
—
Tarte fine
aux pommes

Mercredi 22 nov.
DÉJEUNER - 20 €

Assiette nordique
—
Selle d'agneau
en croûte d'épices
Pommes de terre au choix
—
Opéra

Vendredi 24 nov.
DÉJEUNER - 14 €

Œufs mimosa
—
Poulet rôti
frites
—
Tarte fine
aux pommes



NOVEMBRE/DÉCEMBRE

semaine du 27 au 01

Mardi 28 nov.

DÉJEUNER - 14 €

Terrine de campagne

—

Navarin aux pommes

—

Choux chantilly

Mercredi 29 nov.

DÉJEUNER - 20 €

Œufs pochés bourguignonne

—

Râble de lapereau farci
Tagliatelles
aux champignons

—

Baba au Cointreau
Abricots flambés

Vendredi 01 déc.

DÉJEUNER - 14 €

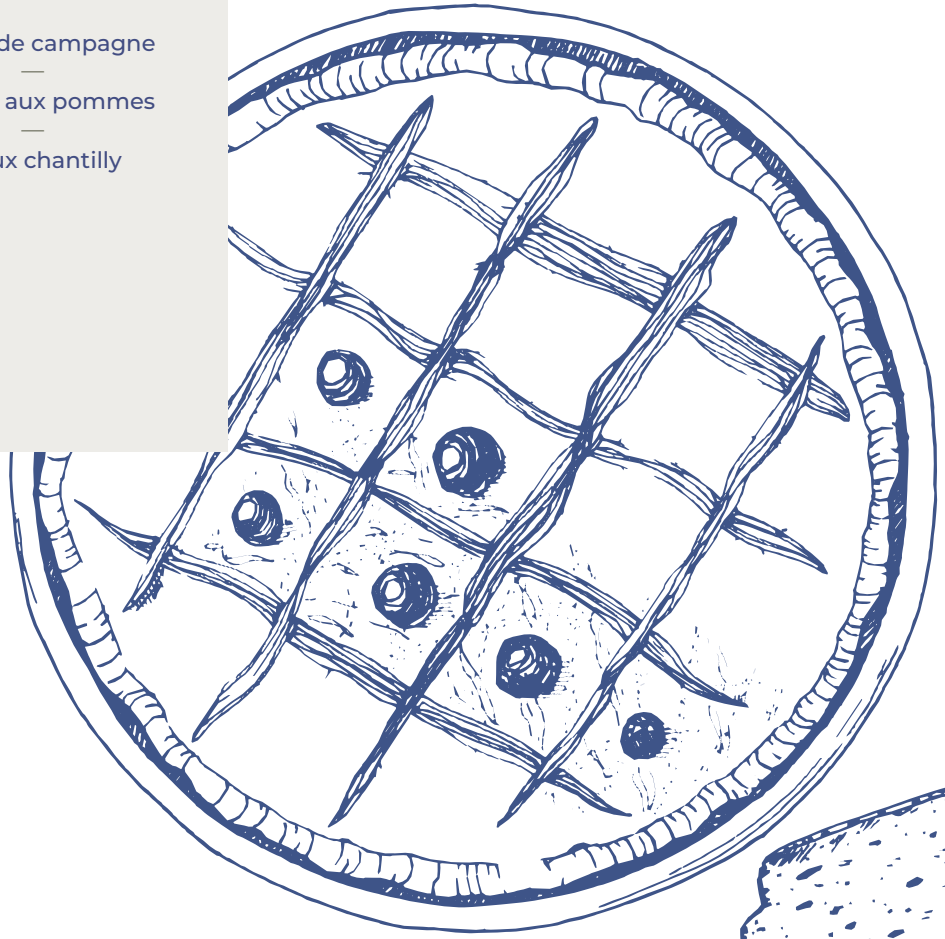
Terrine de campagne

—

Navarin aux pommes

—

Choux chantilly

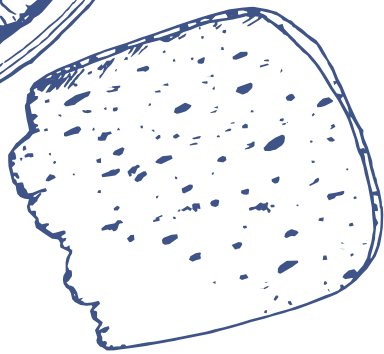


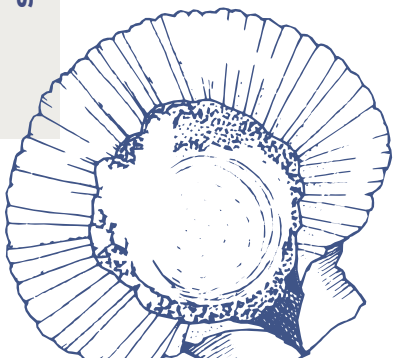
semaine du 04 au 08

Jeudi 07 déc.

DÉJEUNER - 18 €

Tendance Auvergne Rhône Alpes (poulet)





DÉCEMBRE

semaine du 11 au 15

Mercredi 13 déc.

DÉJEUNER - 20 €

Tarte fine poire et chèvre frais

—

Pesked ar farz

—

Salade de
fruits exotiques

semaine du 18 au 22

Jeudi 21 déc.

DÎNER ENTRE 23 ET 30 €

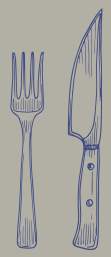
BTS BLANC

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 12 h 15 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.

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

Région Bretagne — Lycée des Métiers — Qualycée

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

ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE