



LYCEE FENELON

GROUPE SCOLAIRE DE L'ESTRAN

SECTION

RESTAURATION

MENUS DU RESTAURANT D'APPLICATION

« LE BONNE NOUVELLE »

LYCEE FENELON — CHATEAU DE KER STEARS
29238 BREST CEDEX 2

TELEPHONE DIRECT : 02.98.44.02.92

SITE WEB: www.estran-brest.fr

Page Facebook: LesMarmitesDeFenelon

Le restaurant « le Bonne Nouvelle » est ouvert au public et les réservations sont à faire au **02.98.44.02.92**, directement au restaurant d'application, entre **9h30 et 11h30**, du **lundi au vendredi**.

Les prix varient en fonction du niveau des classes.

Le restaurant est ouvert du mardi midi au vendredi midi sur réservations uniquement.

- Mardi : 10 €
- Mercredi : 18 €
- Jeudi : 12 €
- Vendredi : 18 €

Ces tarifs s'entendent « boissons non comprises »

Nous recevons notre clientèle entre **12 h et 12h15**, fin du service à **13h45**, pour la reprise des cours des élèves l'après-midi.

Merci de respecter ces horaires.

Vous trouverez ci-après les menus du 1^{er} trimestre.
Aucune réservation ne peut être prise par email.

Les différences de tarifs avec la profession, comme les éventuelles variations qualitatives, s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés, n'intègrent pas, en effet, les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent correspondre aux tarifs qu'elles pratiquent.

Période du 20 septembre au 20 décembre 2017

**Mercredi 20
Septembre**
Déjeuner 18 €

Brouillade d'œuf au
crabe

Magret de canard au
poivre vert
Gratin de pommes de
terre

Saint Honoré

**Jeudi 21
Septembre**
Déjeuner 12 €
Mouclade des
boulocheurs

Epaule d'agneau
braisée
Tomate farcie à
l'embeurrée de chou
et pommes dauphine

Smoothie pêche et
Macarons de
Montmorillon

**Vendredi 22
Septembre**
Déjeuner 18 €

Brouillade d'œuf au
crabe

Magret de canard au
poivre vert
Gratin de pommes de
terre

Saint Honoré

**Mercredi 27
Septembre**
Déjeuner 18 €

Tartare au saumon

Médallions de lotte
au poivre noir et
caramel d'épices
Riz gras

Millefeuille aux noix
ou poires flambées

**Jeudi 28
Septembre**
Déjeuner 12 €
Véritable salade
niçoise

Carré d'agneau
persillé
Ratatouille niçoise

Tarte aux citrons de
Menton

**Vendredi 29
Septembre**
Déjeuner 18 €
Tartare au saumon

Médallions de lotte
au poivre noir et
caramel d'épices
Riz gras

Millefeuille aux noix
ou poires flambées

Jeudi 5 Octobre
Déjeuner 12 €

Millefeuille de
brandade et
tapenade

Poulet aux gambas,
riz de Camargue et
caviar d'aubergine

Pêches flambées

Jeudi 19 Octobre
Déjeuner 12 €

Becherelle en
croûte feuilletée

Lapin du Gâtinais en
barbouille
Nouilles fraîches

Tarte Tatin

**VACANCES
DE LA
TOUSSAINT**

**Mercredi 8
Novembre**
Déjeuner 18 €
Gnocchi aux
champignons
sauvages

Pigeonneau rôti au
miel et ses légumes
oubliés

Crêpes flambées ou
Crème brûlée

**Vendredi 10
Novembre**
Déjeuner 18 €
Gnocchi aux
champignons
sauvages

Pigeonneau rôti au
miel et ses légumes
oubliés

Crêpes flambées ou
Crème brûlée

**Mardi 14
Novembre**
Déjeuner 10 €

Cocktail Florida

Steak sauté Bercy
Pommes miettes

Tarte aux pommes

**Mercredi 15
Novembre**
Déjeuner 18 €
Brochette de Saint
Jacques façon
nantaise

Filet de Saint Pierre
Dugléré
Légumes glacés

Kouign aman, glace
au caramel beurre
salé et crêpes
flambées

**Vendredi 17
Novembre**
Déjeuner 18 €
Brochette de Saint
Jacques façon
nantaise

Filet de Saint Pierre
Dugléré
Légumes glacés

Kouign aman, glace
au caramel beurre
salé et crêpes
flambées

**Mardi 21
Novembre**
Déjeuner 10 €

Quiche Lorraine

Blanquette de veau à
l'ancienne
Riz Créole

Banana Split

**Mercredi 22
Novembre**
Déjeuner 18 €

Risotto de la mer et
ses perles de
légumes

Tournedos Rossini
Pommes sautées à
cru

Cheese-cake au
spéculoos
Bananes flambées

Période du 20 septembre au 20 décembre 2017

**Vendredi 24
Novembre**
Déjeuner 18 €

Risotto de la mer et
ses perles de
légumes

Tournedos Rossini
Pommes sautées à
cru

Cheese-cake au
spéculoos
Bananes flambées

**Mardi 28
Novembre**
Déjeuner 10 €

Charcuterie de pays

Filet de lieu Bonne
Femme
Riz pilaf

Iles flottantes

**Mercredi 29
Novembre**
Déjeuner 18 €

Parmentier de
tourteau au Camus
de Bretagne

Ou
Assiette de saumon
fumé

Bar grillé au fenouil
Flan de légumes et
cromesquis

Nougat glacé et
coulis de fruits
rouges

**Vendredi 01
Décembre**
Déjeuner 18 €

Parmentier de
tourteau au Camus
de Bretagne

Ou
Assiette de saumon
fumé

Bar grillé au fenouil
Flan de légumes et
cromesquis

Nougat glacé et
coulis de fruits
rouges

**Mercredi 6
Décembre**
Déjeuner 18 €

Assiette nordique

Carré d'agneau rôti
Tian de légumes

Opéra

Jeudi 7 Décembre
Déjeuner 12 €

Petite nage de Saint
Jacques et
langoustines

Darne de lieu poché
Petits légumes au
beurre blanc

Salade de fruits frais

**Vendredi 08
Décembre**
Déjeuner 18 €

Assiette nordique

Carré d'agneau rôti
Tian de légumes

Opéra

**Mercredi 13
Décembre**
Déjeuner 18 €

Mesclun de saumon
fumé et légumes
croquants

Râble de lapereau
farci et tagliatelles
aux champignons

Forêt noire

**Jeudi 14
Décembre**
Déjeuner 12 €

Quenelles de brochet
aux écrevisses

Ballottine de volaille
au foie gras

Polenta aux noix et
déclinaison de céleri

Nougat glacé

**Vendredi 15
Décembre**
Déjeuner 18 €

Mesclun de saumon
fumé et légumes
croquants

Râble de lapereau
farci et tagliatelles
aux champignons

Forêt noire

**Mercredi 20
Décembre**
Déjeuner 30 €

MENU DE NOEL

**VACANCES
DE NOEL**

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

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.