



Lycée Estran Fénelon

Groupe scolaire de l'Estran

SECTION

RESTAURATION

Menus du restaurant d'application

« Le Bonne Nouvelle »

Lycée Estran Fénelon – château de Ker-Stears

105 Chemin de Ker-Stears

29238 BREST CEDEX 2

Téléphone direct : 02.98.44.02.92

Site web : www.estrans-brest.fr/lyceefenelon/infospratiques

Page Facebook : Facebook.com/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.

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

Les prix des prestations varient en fonction du niveau des classes.

Les tarifs s'entendent « boissons non comprises ».

Nous recevons notre clientèle entre 12H00 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 2^{ème} trimestre.

Aucune réservation ne peut être prise par mail.

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 les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent correspondre aux tarifs qu'elles pratiquent.

Période du 8 janvier au 25 avril 2018

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

Pour le règlement nous acceptons les règlements en espèces et en chèque

(Nous ne pouvons pas accepter les cartes bancaires).

Merci de votre compréhension.

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Mardi 9 janvier

Déjeuner 10 €

Soupe de poisson

Poulet sauté
chasseur
Gratin de pommes
de terre

Tarte fine aux
pommes
Crème anglaise

Mercredi 10 janvier

Déjeuner 18 €

Bavarois d'asperges
et chèvre frais

Poularde pochée
petite mariée
Riz pilaf

Tarte citron
meringuée

Jeudi 11 janvier

Déjeuner 12 €

Consommé aux
paillettes

Carré de porc
Poêlée Choisy

Opéra

Vendredi 12 janvier

Déjeuner 18 €

Bavarois d'Asperges
Et chèvre frais

Poularde pochée
petite mariée
Riz pilaf

Tarte citron
meringuée

Mardi 16 janvier

Déjeuner 10 €

Cocktail de
crevettes

Darne de saumon
sauce à l'oseille
et sa garniture

Pithiviers

Mercredi 17 janvier

Déjeuner 18 €

Buffet de
charcuteries

Paupiettes de sole
ou sole meunière
Bouquetière de
légumes

Galette des rois

Jeudi 18 janvier

Déjeuner 12 €

Ficelle picarde en
salade de cresson
au vinaigre de cidre
et magret fumé

Magret de canard
sauce aigre douce
endives braisées,
pommes croquettes

Cygnes chantilly
Sauce chocolat

Vendredi 19 janvier

Déjeuner 18 €

Buffet de
charcuteries

Paupiettes de sole
ou sole meunière
Bouquetière de
légumes

Galette des rois

Mardi 23 janvier

Déjeuner 10 €

Potage julienne
Darblay

Poulet rôti
Pommes allumettes

Cocktail Florida

Mercredi 24 janvier

Déjeuner 18 €

Menu Xavier HAMON

Chef « Alliance
slowfood »

Jeudi 25 janvier

Déjeuner 12 €

Menu « examen »

Tables de 2 ou 4
personnes
uniquement

Vendredi 26 janvier

Déjeuner 18 €

Rosace de Saint-
Jacques marinées

Selle d'agneau rôti
Flans de légumes
Cocos de Paimpol

Paille de fruits
exotiques

Période du 8 janvier au 25 avril 2018

Mardi 30 janvier

Déjeuner 10 €

Cocktail d'avocat
aux crevettes et
pamplemousse

Poulet poché
sauce suprême
Riz pilaf

Poire Belle Hélène

Mercredi 31 janvier

Déjeuner 18 €

Feuilleté de fruits
de mer
à l'américaine

Côte de bœuf ou
entrecôte béarnaise
Pommes rösti

Chariot de desserts

Vendredi 2 février

Déjeuner 18 €

Feuilleté de fruits
de mer
à l'américaine

Côte de bœuf ou
entrecôte béarnaise
Pommes rösti

Chariot de desserts

Mardi 6 février

Déjeuner 10 €

Pamplemousse
cocktail

Osso bucco
à la milanaise
Tagliatelles

Choux chantilly
Sauce chocolat

Mercredi 7 février

Déjeuner 18 €

Tarte fine à la
tomate ou potage
julienne Darblay

Filet de dorade
aux radis roses
Riz sauvage
Valenciennes

Assiette tout
chocolat

Jeudi 8 février

Déjeuner 12 €

Menu « examen »

Tables de 2 ou 4
personnes
uniquement

Vendredi 9 février

Déjeuner 18 €

Tarte fine à la
tomate ou potage
julienne Darblay

Filet de dorade
aux radis roses
Riz sauvage
Valenciennes

Assiette tout
chocolat

Mardi 13 février

Déjeuner 10 €

Moules marinières

Fricassée de veau
à l'estragon
Bouquetière de
légumes
Pommes sautées à
cru

Mousse passion

Mercredi 14 février

Déjeuner 18 €

Gambas sautées
à la provençale

bouillabaisse

Savarin chantilly

Jeudi 15 février

Déjeuner 12 €

Jésus de Morteau
en brioche

Filet de Sandre
en écailles de PDT
Beurre rouge
Flan de potimarron
et pleurotes

Tulipes au miel
d'acacia, poire
flambée et sorbet
sauce myrtille

Vendredi 16 février

Déjeuner 18 €

Gambas sautées à la
provençale

bouillabaisse

Savarin chantilly

Mardi 20 février

Déjeuner 10 €

Tarte à l'oignon

Poulet cocotte
grand-mère

Chocolat liégeois

Période du 8 janvier au 25 avril 2018

Mercredi 21 février

Déjeuner 18 €

**Buffet
européen**

Vendredi 23 février

Déjeuner 18 €

**Buffet
européen**

**Vacances
d'hiver**

Mardi 13 mars

Déjeuner 10 €

Salade fantaisie

Darne de saumon
grillé
Beurre blanc
Pommes anglaises

Feuilleté
poire caramel

Jeudi 15 mars

Déjeuner 12 €

Emincé d'artichaut,
St-Jacques et algues
Beurre demi-cèpe

Dos de lieu à
l'andouille de
Guéméné et
pommeau
Farz noir et
bouquet de légumes

Crêpe flambée
sauce caramel
au beurre salé

Vendredi 16 mars

Déjeuner 10 €

Minestrone

Dos de cabillaud
Dugléré
Pommes persillées

Salade et fromage

Nougat glacé

Mardi 20 mars

Déjeuner 10 €

Tarte à l'oignon

Poulet cocotte
grand-mère

Chocolat liégeois

Jeudi 22 mars

Déjeuner 12 €

Oeuf cassé sur
fondue de lentilles
du Puy en Velay et
mesclun de frisée
Trévise roquette

Côte de bœuf
marinée au safran
du Rouergue
Tourte de pommes
de terre, jardinière
de légumes d'hiver

Sablé à la farine de
châtaigne, mousse
de marron, crème
anglaise à la
verveine du Velay

Vendredi 23 mars

Déjeuner 10 €

Feuilleté d'œuf
portugaise

Filet de lieu
à la dieppoise
Bouquetière de
légumes
Riz créole

Salade et fromage

Sorbet du jour

Mardi 27 mars

Déjeuner 10 €

Dartois aux
champignons

Fricassée de volaille
à l'ancienne
Riz pilaf

Salade de fruits

Jeudi 29 mars

Déjeuner 12 €

Assiette de
charcuteries
Chutney poire-
poivron

Filet de barbu
au Riesling sur fine
choucroute
spätzles aux herbes
flan de carotte et
brocoli

Forêt noire

Vendredi 30 mars

Déjeuner 10 €

Salade landaise,
Oeuf poché

Navarin aux pommes

Tarte Bourdaloue

Période du 8 janvier au 25 avril 2018

Mardi 3 avril

Déjeuner 10 €

Macédoine de légumes

Poulet sauté
chasseur

Galette de pommes
de terre

Opéra

Crème anglaise

Mercredi 4 avril

Déjeuner 12 €

Salade d'avocat
et crevettes

Sauce cocktail

Paupiettes de sole
aux poireaux de
Créances

Sauce dieppoise
Pommes grenailles
à la badiane et
bouquet de légumes

Tarte au riz
normande

mardi 10 avril

Déjeuner 10 €

Saumon fumé
Crème aneth

Médailon de veau
Duroc

Singapour

Jeudi 12 avril

Déjeuner 12 €

Oeufs pochés en
meurette

Steak au poivre
Crapiauds du Morvan
Fonds d'artichauts
et pleurotes sautées

Parfait glacé au
marc de Bourgogne
et son pain d'épices

Vendredi 13 avril

Déjeuner 10 €

Omelette plate
espagnole

Poulet grillé
à l'américaine

Poire flambée

Mercredi 18 avril

Déjeuner 18 €

Assortiment de
Tapas

Canard à l'orange
Galettes de pommes
de terre

Bavaroise fromage
blanc citron vert
Salade de fruits

Jeudi 19 avril

Déjeuner 12 €

Menu
« imaginaire »

Vendredi 20 avril

Déjeuner 18 €

Assortiment de
Tapas

Canard à l'orange
Galettes de pommes
de terre

Bavaroise fromage
blanc citron vert
Salade de fruits

Mardi 24 avril

Déjeuner 10 €

Gnocchi à la
romaine
Sauce tomate

Entrecôte double
bordelaise
Pommes allumettes

Tarte aux fraises

Vacances
de
Printemps