



CAMPUS DES MÉTIERS
SAINTECATHERINE



LE MANS

ATELIERS **LES PRESTATIONS** APPLICATION

De septembre 2025 à mai 2026



RESTAURANTS



BOULANGERIE
PÂTISSERIE



INSTITUT



SOMMAIRE

03
PAGE

NOS ATELIERS D'APPLICATIONS

04
PAGE

INSTITUT D'APPLICATION D'ESTHÉTIQUE

06
PAGE

BOULANGERIE PÂTISSERIE D'APPLICATION

08
PAGE

RESTAURANTS D'APPLICATION

Menus 2025..... page 9

Menus 2026..... page 30

57
PAGE

PRÉSENTATION DU CAMPUS

58
PAGE

ZOOM : ÉCOLE INCLUSIVE

59
PAGE

PLAN D'ACCÈS



NOS ATELIERS D'APPLICATION.

Nos restaurants, notre institut et notre boulangerie-pâtisserie sont de véritables lieux d'apprentissage pour nos apprenants. Encadrés par des professionnels, ils y développent leurs compétences et perfectionnent leur technique.



RESTAURANTS

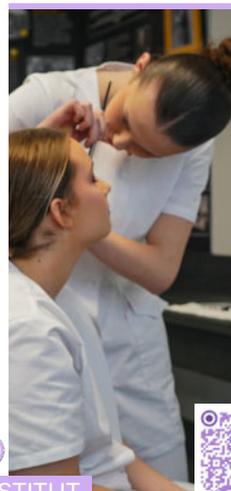
Restaurant Ozanam
Restaurant Saint Vincent
Restaurant Marillac

Nos trois restaurants
pédagogiques pour vous
accueillir, le temps d'un midi
ou d'une soirée.



BOULANGERIE PÂTISSERIE

Notre boulangerie-pâtisserie
pédagogique pour vous
faire profiter de produits faits
maison.



INSTITUT

L'institut Rosalie

Notre institut pédagogique
d'esthétique pour vous offrir
des soins et un moment de
bien-être rien que pour vous.



INSTITUT D'APPLICATION D'ESTHÉTIQUE

L'institut **Rosalie**



RÉSERVATION

→ Du lundi au vendredi de 8h45 à 12h

→ Par téléphone : 02 43 39 14 76

INFORMATIONS

→ L'institut n'accepte pas les cartes bancaires, uniquement les chèques à l'ordre «OGEC Sainte Catherine».

→ Le jour de votre rendez-vous, présentez-vous à l'accueil du Campus.

DATES DES PRESTATIONS

Mercredi : 9H30 à 12H00

Jeudi : 13H45 à 17H00

Vendredi : 9H30 à 12H00

SEPTEMBRE

OCTOBRE

NOVEMBRE

DÉCEMBRE

JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

Mercredi 24

Jeudi 2

Jeudi 6

Jeudi 4

Mercredi 14

Mercredi 4

Mercredi 4

Mercredi 29

Mercredi 8

Vendredi 14

Jeudi 11

Jeudi 15

Mercredi 11

Jeudi 5

Jeudi 16

Mercredi 19

Vendredi 16

Vendredi 13

Vendredi 23

LES PRESTATIONS

vous sont proposées par les **élèves en Bac Pro Esthétique Cosmétique Parfumerie.**

SOIN VISAGE	Soin du visage adapté au type de peau	1h30*	39€
	SOIN CORPS (Uniquement les jeudis après-midi)	Modelage du dos	45 min*
MAQUILLAGE & MANUCURE	Manucurie classique sans pose de vernis	1h00*	26€
	Manucurie tiède sans pose de vernis	1h00*	27€
	Manucurie brésilienne sans pose de vernis	1h00*	30€
	Beauté des pieds	1h00*	26€
	Pose de vernis classique	15 min*	8€
	Pose de vernis semi-permanent	50 min*	25€
	Maquillage jour	30 min*	16€
ÉPILATIONS	Demi-jambes	40 min*	12€
	Jambes complètes	1h00*	19€
	Maillot classique	20 min*	11€
	Maillot échancré	30 min*	14€
	Aisselles	20 min*	10€
	Forfait demi-jambes, maillot et aisselles	1h20*	24€

* La durée des prestations inclut l'accueil et l'installation en cabine.

MAGASIN D'APPLICATION.

Boulangerie – Pâtisserie



Concours Départemental du Meilleur Apprenti de France organisé au Campus



RÉSERVATION

- Transmettre votre commande par mail : lenoble.e@ets-stecatherine.fr (Lors de votre commande, merci de renseigner votre nom et numéro de téléphone portable).
- Une confirmation de commande vous sera envoyée.

INFORMATIONS

- Le magasin accepte les cartes bancaires, espèces et chèques à l'ordre «OGEC Sainte Catherine».
- En récupérant votre commande, vous aurez la possibilité de bénéficier des ventes de la boulangerie (pains, viennoiseries...).
- Le jour de la réception de votre commande, présentez-vous à l'accueil du Campus.

HORAIRES

- Ouvert les vendredis de 15h30 à 17h15.
(aux dates précisées sur la page de droite.)
- Le magasin d'application est ouvert uniquement aux personnes ayant commandées.

VENTES Boulangerie - Pâtisserie (Les vendredis correspondant aux dates indiquées ci-dessous.)

26 septembre	Paris Brest : pâte à choux, mousseline pralinée		6 à 8 personnes	8€
3 octobre	Entremet « L'Écureuil » : biscuit, crème chocolat, mousse pralinée		8 personnes	13€
10 octobre	Tarte aux pommes : pâte sucrée, compote de pommes, pommes émincées		6 personnes	9€
21 novembre	Royal Caramel : biscuit amande, mousse chocolat, caramel mou Entremet Forêt Noire : biscuit, chantilly chocolat et nature, griottes		8 personnes	13€
12 décembre	Royal : biscuit aux amandes, praliné feuilleté, mousse chocolat noir, glaçage chocolat		8 personnes	13€
19 décembre	Bûche « Royal 2.0 » : dacquoise aux amandes, craquant feuilletine, crémeux vanille, mousse chocolat, glaçage cacao, ganache montée lactée		8 personnes	18€
	Bûche « Soleil levant » : biscuit citron vert allégé, streusel noisette, confit passion goyave, mousse caramel noisette, chantilly mascarpone vanille			
	Bûche « Élégance » : biscuit amande chocolat, sablé noisette, crémeux chocolat vanille, crème légère chocolat blanc café, glaçage chocolat blanc			
	Bûche « Yoni » : biscuit Joconde aux agrumes, crémeux caramel, noisettes caramélisées, gelée de griottes, mousse gianduja lait noisette, ganache montée vanille			
	Bûche « Marillac » : sablé breton, mousse fruit rouge, crémeux pistache, croustillant Dubaï pistache, glaçage			
	Bûche « Passion des îles » : biscuit Joconde craquant coco, mousse chocolat blanc, compotée mangue-passion			
	Bûche « St Vincent » : biscuit caramel, croustillant praliné, crémeux caramel-vanille avec éclats de cacahuètes grillées, mousse chocolat lacté			
	Bûche glacée « Omelette norvégienne » : biscuit, glace vanille, sorbet framboise, meringue			
	Bûche glacée « Façon charlotte » : biscuit cuillère, sorbet framboise, crème glacée au praliné, parfait citron			
	Bûche « Prince Noir » : dacquoise chocolat, mousse chocolat noir, crème brûlée vanille parsemée de griottines			
	Bûche crème au beurre chocolat : génoise, crème au beurre au chocolat sans alcool			
9 janvier	Galette frangipane		6 à 8 personnes	10€
16 janvier	Galette frangipane		6 à 8 personnes	10€
	Opéra : biscuit café, ganache chocolat, crème café			13€
23 janvier	Entremet « Elysée » : dacquoise noisette, crème vanille, éclats de nougatine, coulis de framboise		8 personnes	13€
6 mars	Tarte citron meringuée : pâte sucrée, crème citron, meringue		6 personnes	9€

RESTAURANTS D'APPLICATION .

Restaurant **Saint Vincent**

Restaurant **Ozanam**

Restaurant **Marillac**



Restaurant Marillac

Pour le carnaval, notre restaurant est devenu un Estaminet convivial du Nord.



RÉSERVATION

- Du lundi au vendredi de 8h45 à 12h
(Les réservations sont suspendues pendant les vacances scolaires.)
- Par téléphone : 02 43 39 14 76

INFORMATION

- Pour des raisons pédagogiques, ces menus sont susceptibles d'être modifiés partiellement ou totalement.

HORAIRES DES RESTAURANTS

Pour le déjeuner : de 12h00 à 14h00

→ Accueil au plus tard à 12h30

Pour le dîner : de 19h00 à 21h45

→ Accueil au plus tard à 19h30

Nous vous remercions de respecter les horaires indiqués afin de garantir le bon déroulement des travaux pratiques de nos apprenants.

SEMAINE 38

SEPTEMBRE

LUNDI 15 SEPTEMBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac Pro

15€

Restaurant **Saint Vincent**

Salade bretonne
 Dos de cabillaud rôti
 Pilaf de sarrasin, flan de chou-fleur
 Tarte façon Far Breton

MARDI 16 SEPTEMBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac Pro

15€

Restaurant **Saint Vincent**

Salade bretonne
 Dos de cabillaud rôti
 Pilaf de sarrasin, flan de chou-fleur
 Tarte façon Far Breton

SEMAINE 39

LUNDI 22 SEPTEMBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac Pro

15€

Restaurant **Saint Vincent**

Feuilleté d'escargots à l'ail
 Estouffade de bœuf bourguignonne
 Pommes vapeur
 Poire pochée au vin rouge,
 pain d'épice et sa glace

MARDI 23 SEPTEMBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac Pro

15€

Restaurant **Saint Vincent**

Feuilleté d'escargots à l'ail
 Estouffade de bœuf bourguignonne
 Pommes vapeur
 Poire pochée au vin rouge,
 pain d'épice et sa glace

SEMAINE 39

SEPTEMBRE

MERCREDI 24 SEPTEMBRE

Déjeuner 2^{ème} année BTS

14€

Restaurant **Saint Vincent****Menu Street Food**

Poke bowl de cromesquis de canard
 Burger de canard
 Milkshake vanille

JEUDI 25 SEPTEMBRE

Déjeuner Terminale Bac STHR

15€

Restaurant **Saint Vincent**

Avocat aux crevettes
 Pavé de bœuf,
(sauce béarnaise ou poivre)
 Pickles de légumes, pommes Pont-Neuf
 Banoffee Pie

VENDREDI 26 SEPTEMBRE

Dîner 1^{ère} année BTS

26€

Restaurant **Saint Vincent**

Mise en bouche
 Tarte d'automne à la courge butternut et
 au Roquefort
 Ballotine de volaille au cidre
 Pommes fruits, purée de céleri et
 champignons de saison
 Sélection de Fromages AOP
 Salade de fruits frais d'automne
 Mignardises

SEMAINE 40

SEPTEMBRE-OCTOBRE

LUNDI 29 SEPTEMBRE

Déjeuner

1^{ère} Bac Pro

15€

Restaurant **Saint Vincent**

Soupe de moules au safran
 Fricassée de volaille et endives braisées
 Tarte au sucre

MARDI 30 SEPTEMBRE

Déjeuner

1^{ère} Bac Pro

15€

Restaurant **Saint Vincent**

Soupe de moules au safran
 Fricassée de volaille et endives braisées
 Tarte au sucre

JEUDI 2 OCTOBRE

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent**

Terminale Bac STHR

Avocat aux crevettes
 Pavé de bœuf, (*sauce béarnaise ou poivre*)
 Pickles de légumes, pommes Pont-Neuf
 Banoffee Pie

15€

Restaurant **Ozanam**Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration

Avocat aux crevettes, sauce cocktail
 Carré de porc rôti boulangère
 Tarte tatin

15€

VENDREDI 3 OCTOBRE

Déjeuner

Terminale Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent** **20€**

Mise en bouche

Œuf poché de Loué façon marmite sarthoise

Bar rôti sur peau, jus à l'anis étoilé, galette de pommes de terre au lard et purée de potimarron

OU (choix à faire sur place)

Suprême de volaille farci aux écrevisses, gratin dauphinois et légumes glacés

Brioche vendéenne façon pain perdu, pommes reinettes du Mans flambées

Dîner

1^{ère} année BTS

26€

Restaurant **Saint Vincent**

Mise en bouche

Velouté de butternut

Suprême de volaille au camembert, sauce au cidre

Ecrasé de pommes de terre aux éclats de marrons, salsifis sautés et tomate rôtie

Sélection de fromages AOP

Pêche rôtie sur son sablé breton

Mignardises

SEMAINE 41

OCTOBRE

LUNDI 6 OCTOBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac Pro

15€

Restaurant Saint Vincent

Potage cultivateur
 Filet de sandre, beurre nantais
 Pilaf de millet d'Anjou et légumes glacés
 Brioche façon pain perdu et sa glace

MARDI 7 OCTOBRE

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent 1^{ère} Bac Pro

Potage cultivateur
 Filet de sandre, beurre nantais
 Pilaf de millet d'Anjou et légumes glacés
 Brioche façon pain perdu et sa glace

15€

Restaurant Ozanam 1^{ère} Bac STHR

Quiche Lorraine
 Steak sauté Bercy
 Pommes allumettes
 Bananes flambées, sauce chocolat

15€

Restaurant Marillac

CAP Cuisine et CAP CS HCR

14€

Crêpes farcies
 Poulet rôti, bouquetière de légumes
 Crème caramel et son biscuit craquant



MERCREDI 8 OCTOBRE

Dîner

2^{ème} année BTS

15€

Restaurant **Saint Vincent**

After- work

Planche de charcuteries et fromages

Buffet dessert

JEUDI 9 OCTOBRE

Déjeuner

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

15€

Restaurant **Ozanam**

Macédoine de légumes

Poulet sauté chasseur,
écrasé de pommes de terre

Crème caramel et son biscuit craquant

VENDREDI 10 OCTOBRE

Déjeuner

Terminale Bac Pro

23€

Restaurant **Saint Vincent**

Mise en bouche

Chartreuse de poisson aux fruits de mer et
ses deux sauces (au choix)Cabillaud à la dieppoise, pommes
croquettes et cocotte de légumes**OU***(choix à faire sur place)*Fricassée de lapin au cidre, pommes
croquettes et cocotte de légumes

Sélection de fromages AOP de Normandie

Bourdelot de pomme confite
et sorbet pommeau

SEMAINE 42

OCTOBRE

LUNDI 13 OCTOBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac ProRestaurant **Saint Vincent**

15€

Salade normande
 Filet de colin à la Dieppoise, flan de légumes
 Pommes à l'anglaise
 Tarte normande

MARDI 14 OCTOBRE

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent** 1^{ère} Bac Pro

15€

Salade normande
 Filet de colin à la Dieppoise, flan de légumes
 Pommes à l'anglaise
 Tarte normande

Restaurant **Ozanam** 1^{ère} Bac STHR

15€

Quiche Lorraine
 Steak sauté Bercy
 Pommes allumettes
 Bananes flambées, sauce chocolat

MARDI 14 OCTOBRE

Dîner Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Restaurant **Saint Vincent**

26€

Mise en bouche
 Salade de chèvre chaud sur pomme caramélisée
 Jambonnette de volaille farcie au chorizo
 Brunoise de légumes façon ratatouille,
 écrasé de pommes de terre
 Plateau de fromages
 Tarte amandine à la pistache et aux abricots
 Mignardises

SEMAINE 42

OCTOBRE

MERCREDI 15 OCTOBRE

Dîner Mise à niveau BTS (MAN)

Restaurant **Ozanam**

26€

Mise en bouche
 Quiche comtoise
 Darne de saumon grillée au beurre blanc
 Riz pilaf et flan de courgettes
 Chèvre chaud sur toast
 Mousse chocolat
 Mignardises

JEUDI 16 OCTOBRE

Déjeuner Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Restaurant **Ozanam**

15€

Tarte aux oignons
 Filet de dorade grenobloise,
 pilaf de blé aux herbes
 Œuf à la neige

SEMAINE 43

OCTOBRE

JEUDI 23 OCTOBRE

Déjeuner Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Restaurant **Ozanam**

15€

Profiteroles aux lardons
 Poulet sauté chasseur et sa garniture
 Crème renversée au caramel filé et
 son biscuit craquant

SEMAINE 44

OCTOBRE

MARDI 28 OCTOBRE

Déjeuner CAP Cuisine et CAP CS HCR

Restaurant **Marillac**

14€

Menu végétarien
 Cappuccino de potimarron
 Burger végétal aux légumes croquants
 et sauce au yaourt grec au curry
 Panna cotta, coulis framboise

SEMAINE 45

NOVEMBRE

LUNDI 3 NOVEMBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac ProRestaurant **Saint Vincent** 15€

Duo de poissons fumés, crème à l'aneth citronnée
 Entrecôte double sauce bordelaise
 Pommes allumettes et jardinière de légumes
 Charlotte aux cerises

MARDI 4 NOVEMBRE

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent** 1^{ère} Bac Pro

Duo de poissons fumés, crème à l'aneth citronnée
 Entrecôte double sauce bordelaise
 Pommes allumettes et jardinière de légumes
 Charlotte aux cerises

15€

Restaurant **Marillac** CAP Cuisine et CAP CS HCR

Tartare de betterave, purée d'avocat
 Fricassée de volaille, semoule aux épices
 Salade de fruits frais à la menthe

14€

MARDI 4 NOVEMBRE

Dîner Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Restaurant **Saint Vincent** 26€

Mise en bouche
 Feuilleté d'escargots au marc de Bourgogne
 Filet de flétan à la triple-crème
 Pleurotes sautées, asperges vertes au lard
 Plateau de fromages
 Cheesecake cappuccino, noisettes caramélisées
 Mignardises

MERCREDI 5 NOVEMBRE

Dîner Mise à niveau BTS (MAN)

Restaurant **Ozanam** 26€

Mise en bouche
 Quiche comtoise
 Darne de saumon grillée au beurre blanc
 Riz pilaf et flan de courgettes
 Chèvre chaud sur toast
 Mousse chocolat
 Mignardises

SEMAINE 45

NOVEMBRE

JEUDI 6 NOVEMBRE

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent Terminale Bac STHR

Quiche aux fruits de mer
 Fricassée de volaille curry coco,
 riz pilaf et petits légumes
 Tiramisu

15€

Restaurant Ozanam Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Croustade forestière sauce mornay
 Filet de daurade au beurre blanc
 Pommes cocottes et carottes glacées
 Choux à la crème

15€

VENDREDI 7 NOVEMBRE

Dîner 1^{ère} année BTS**Restaurant Saint Vincent**

24€

Soirée Végétale

Mise en bouche
 Tiramisu de tomates à l'infusion de basilic
 Churros aux herbes, crème de Comté et mousse de
 cresson, légumes marinés et mascarpone au raifort
 Sélection de fromages AOP
 Lingot de rhubarbe et pommes
 Mignardises

SEMAINE 46

MERCREDI 12 NOVEMBRE

Dîner Mise à niveau BTS (MAN)

Restaurant **Ozanam**

26€

Mise en bouche

Œuf mollet frit à la Bourguignonne

Poulet en deux cuissons, jus de volaille aux écrevisses, courgette et pomme Maxim's

Assiette de fromages

Sablé breton et crème diplomate aux agrumes

Mignardises

JEUDI 13 NOVEMBRE

Déjeuner Terminale Bac STHR

Restaurant **Saint Vincent**

15€

Quiche aux fruits de mer

Fricassée de volaille curry coco, riz pilaf et petits légumes

Tiramisu

NOVEMBRE

VENDREDI 14 NOVEMBRE

Dîner 1ère année BTS

Restaurant **Saint Vincent**

26€

Mise en bouche

Escargots du Maine en feuilleté

Marmite sarthoise

Refrain

Gâteau nantais, marmelade de pommes

Mignardises

SEMAINE 47

NOVEMBRE

LUNDI 17 NOVEMBRE

Déjeuner 1ère Bac Pro

15€

Restaurant **Saint Vincent**

Quiche Lorraine

Ballotine de volaille, sauce au choix

Pommes Duchesse et Flan de légumes

Gratin de mirabelles au Crémant

MARDI 18 NOVEMBRE

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent 1^{ère} Bac Pro

Quiche Lorraine
 Ballotine de volaille, sauce au choix
 Pommes Duchesse et Flan de légumes
 Gratin de mirabelles au Crémant

15€

Restaurant Ozanam 1^{ère} Bac STHR

Show cooking autour des Rillettes de poisson
 Fricassée de volaille à l'ancienne, riz Pilaf
 Choux chantilly aux fruits,
 sauce chocolat **ou** fruits rouges

15€

Restaurant Marillac CAP Cuisine et CAP CS HCR

Formule restaurant :
 10 tables de 2 couverts

Soufflé au fromage
 Pavé de merlu sauce
 vin blanc, riz pilaf et
 julienne de légumes
 Entremet poire

14€

Formule brasserie :
 10 tables de 2 couverts

Pavé de merlu sauce vin
 blanc, riz pilaf et
 julienne de légumes
 Entremet poire

12€

Dîner

Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration**Restaurant Saint Vincent**

26€

Mise en bouche
 Brochette de poisson, sauce crustacée
 Filet mignon de porc et sa garniture
 Plateau de fromages
 Tiramisu, sauce caramel
 Mignardises

MERCREDI 19 NOVEMBRE**Dîner** 2^{ème} année BTS et Mise à niveau BTS (MAN)**Restaurant Saint Vincent****30€**

Mise en bouche

Ravioles de fruits de mer, sauce aux crustacés

OU (*choix à faire sur place*)

Assiette scandinave

Filet de limande sole sauce vin blanc
aux petits légumes

Plateau de fromages

Chariot de desserts

Mignardises

JEUDI 20 NOVEMBRE**Déjeuner**Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration**Restaurant Ozanam**

Œuf poché Bragance

Cuisse de canette braisée aux cerises,
purée de céleri

Parfait glacé à la mangue

15€

SEMAINE 47

NOVEMBRE

VENDREDI 21 NOVEMBRE

Dîner 1^{ère} année BTSRestaurant **Saint Vincent**

Mise en bouche

Carpaccio de betteraves aux noisettes et
Valençay

Filet de sandre rôti, sauce vin rouge

Oignons confits, gaufre de pommes de terre,
fagot de salsifis

Sélection de fromages AOP

Tarte Tatin flambée

Mignardises

26€

SEMAINE 48

MARDI 25 NOVEMBRE

Déjeuner

Restaurant **Ozanam** 1^{ère} Bac STHR

15€

Show cooking autour des Rillettes de poisson

Fricassée de volaille à l'ancienne, riz Pilaf

Choux chantilly aux fruits,
sauce chocolat **OU** fruits rougesRestaurant **Marillac** CAP Cuisine et CAP CS HCR

Soufflé au fromage

Pavé de merlu sauce vin blanc, riz pilaf et
julienne de légumes

Entremet poire

14€

Dîner Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Restaurant **Saint Vincent**

Mise en bouche

26€

Œuf meurette et son gressin

Carré d'agneau au jus

Pomme Darphin, flan d'épinards

Plateau de fromages

Profiteroles sauce chocolat

Mignardises

SEMAINE 48

Menus 2025



MERCREDI 26 NOVEMBRE

Dîner Mise à niveau BTS (MAN)

Restaurant **Ozanam**

26€

Mise en bouche

Œuf mollet frit à la Bourguignonne

Poulet en deux cuissons, jus de volaille aux écrevisses, courgette et pomme Maxim's

Assiette de fromages

Sablé breton et crème diplomate aux agrumes

Mignardises

JEUDI 27 NOVEMBRE

Restaurant **Ozanam** Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Tarte fine aux sardines

Navarin d'agneau, écrasé de pommes de terre et petits pois glacés

Œuf à la neige et son caramel filé

15€

MARDI 2 DÉCEMBRE

Déjeuner

Restaurant Marillac

CAP Cuisine et CAP CS HCR

Formule restaurant

10 tables de 2 couverts

Œufs brouillés
au baconMagret de canard
sauce au poivre vert,
figes et carottes
glacées au cumin

Crème brûlée

15€

Formule brasserie

10 tables de 2 couverts

Magret de canard
sauce au poivre vert,
figes et carottes
glacées au cumin

Crème brûlée

12€

Dîner

Restaurant Saint VincentBac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration

Mise en bouche

Crème de chou-fleur aux moules

Ballotine de volaille aux langoustines,
« parmentier » de panais et d'épinards

Plateau de fromages

Charlotte aux poires

Mignardises

26€

MERCREDI 3 DÉCEMBRE

Dîner

Mise à niveau BTS (MAN)

Restaurant Ozanam

26€

Mise en bouche

Assiette nordique

Pavé de Cabillaud à la Dieppoise

Légumes glacés

Plateau de fromages

Nougat glacé et coulis de Framboise

Mignardises

JEUDI 4 DÉCEMBRE

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent Terminale Bac STHR

Tartare aux deux saumons

Magret de canard aux pommes,
sauce framboise et figues rôties

Chariot de fromages

Café gourmand **15€****Restaurant Marillac** CAP et Bac Pro Cuisine

Œuf farci Chimay

Poulet rôti, bouquetière de légumes

Choux à la crème **14€****Restaurant Ozanam** Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration

Bouchée de fruits de mer

Râble de lapin farci au chorizo

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
et ail confiteBavarois rubanné **15€**

VENDREDI 5 DÉCEMBRE

Déjeuner Terminale Bac Pro

Restaurant Saint Vincent **20€**

Mise en bouche

Pâté en croûte à la pistache et mesclun de
saladeFilet de sandre, beurre de Riesling, riz
crémeux aux champignons et légumes
étuvés**OU** (choix à faire sur place)Boudin blanc de Rethel, sauce moutarde,
tarte fine aux échalotes

Forêt noire

SEMAINE 50

MARDI 9 DÉCEMBRE

Déjeuner 1ère Bac STHR**Restaurant Ozanam** 15€

Potage Parmentier

Dos de merlu en croûte, sauce hollandaise

Fondue de poireaux, carottes glacées,
pommes vapeurSablé breton, pommes flambées, glace au
caramel au beurre saléDîner Titre Cuisine et Restaurant Adultes**Restaurant Saint Vincent** 26€

Mise en bouche

Foie gras poêlé sur lit de champignons

Magret de canard cuisson basse
température et son jusChutney de légumes à la mangue,
riz sauvage

Plateau de fromages

Tulipes à l'ananas rôti et
sa glace vanille maison

Mignardises

DÉCEMBRE

MERCREDI 10 DÉCEMBRE

Dîner Mise à niveau BTS (MAN)**Restaurant Ozanam** 26€

Mise en bouche

Assiette nordique

Pavé de Cabillaud à la Dieppoise

Légumes glacés

Plateau de fromages

Nougat glacé et coulis de Framboise

Mignardises

JEUDI 11 DÉCEMBRE

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent Terminale Bac STHR

Tartare aux deux saumons

Magret de canard aux pommes,
sauce framboise et figes rôties

Chariot de fromages 15€

Café gourmand

Restaurant Ozanam Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Velouté Dubarry

Filet mignon de porc sauce Duroc 15€

Pommes dauphines et tomate provençale

Tarte Normande

VENDREDI 12 DÉCEMBRE

Déjeuner

Terminale Bac Pro

Restaurant Saint Vincent

Mise en bouche

Œuf poché à la bourguignonne

OU (choix à faire sur place)

Tourte du Morvan

Truite au Bourgogne blanc, purée de pommes de terre et céleri, légumes glacés

OU (choix à faire sur place)

Joue de bœuf, braisée au vin rouge, purée de pommes de terre et céleri, légumes glacés

Sélection de fromages AOP de Bourgogne-Franche-Comté

Poire belle Dijonnaise

23€

Déjeuner

1^{ère} Bac STHR**Restaurant Ozanam**

15€

Millefeuille d'avocat aux crevettes, croustillant au sésame

Pavé de cabillaud, beurre blanc à l'anis, fondue de poireaux et billes de légumes glacés

Profiteroles

Dîner

1^{ère} année BTS

28€

Restaurant Saint Vincent

Mise en bouche : Trilogie de saumon

Brochette de Saint-Jacques à la fondue de poireaux

Médaillon de porc aux agrumes

Artichauts de Jérusalem, tatin de tomates et pomme farcie

Sélection de fromages AOP

Omelette norvégienne

Mignardises

SEMAINE 51

DÉCEMBRE

LUNDI 15 DÉCEMBRE

Déjeuner 2nde Bac Pro HR2Restaurant **Ozanam**Salade de magret de canard et
foie gras poêléBallotine de volaille sauce
suprême, gratin de cardons

Trilogie de bûches

15€

MARDI 16 DÉCEMBRE

Déjeuner 1^{er}e Bac STHRRestaurant **Ozanam**

15€

Potage Parmentier

Dos de merlu en croûte, sauce
hollandaiseFondue de poireaux, carottes
glacées, pommes vapeurSablé breton, pommes flambées,
glace au caramel au beurre salé

Dîner

Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en RestaurationRestaurant **Saint Vincent**Repas à thème : **Harry Potter**

BIENVENUE A POUDLARD !

Patidor en deux façons

Poudlard pochée, garniture de la forêt
interdite

Crème brûlée d'Helga Poufsouffle

28€

SEMAINE 51

DÉCEMBRE

MERCREDI 17 DÉCEMBRE

Déjeuner 2^{nde} Bac Pro HRI

15€

Restaurant **Ozanam**

Velouté de champignons et bonbon de foie gras
 Filet de merlu poché, sauce parfumée au basilic
 Petits légumes glacés, flan de légumes
 Bûches de Noël

Dîner Mise à niveau BTS (MAN)

26€

Restaurant **Ozanam**

Mise en bouche
 Salade Terre et Mer
 Carré de veau poêlé Choisy
 Endives braisées et pommes Château
 Fromage frais ail fines herbes
 Moelleux crème Anglaise
 Mignardises

JEUDI 18 DÉCEMBRE

Déjeuner

Restaurant **Marillac** CAP et Bac Pro Cuisine

Potage julienne Darblay
 Filet de bar meunière, chou à l'anglaise
 Tarte aux pommes

15€

Restaurant **Ozanam** Bac Pro Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

Saumon en Bellevue
 Fricassée de volaille à l'ancienne, riz Pilaf
 Poire Belle-Hélène

15€

SEMAINE 51

DÉCEMBRE

VENDREDI 19 DÉCEMBRE

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent** Terminale Bac Pro**Repas Spécial Noël – Menu Gastronomique***(Merci de signaler toutes allergies au moment de la réservation)*Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande,
Fromage, Dessert

30€

Restaurant **Ozanam** 2nde Bac STHRMillefeuille d'avocat aux crevettes,
croustillant au sésamePavé de cabillaud, beurre blanc à l'anis,
fondue de poireaux et
légumes glacés

Profiteroles

15€

SEMAINE 2

JANVIER

LUNDI 5 JANVIER

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent** 1^{ère} Bac Pro

Avocat aux crevettes

Escalope de veau à la crème, Tagliatelles
Tarte à l'alsacienne et son coulis

15€

Restaurant **Ozanam** 2nde Bac Pro HR2Velouté de champignons et
bonbon de foie grasFilet de merlu poché, sauce basilic
Flan de légumes et petits légumes glacés
Pithiviers

15€

MARDI 6 JANVIER

Déjeuner 1^{ère} Bac ProRestaurant **Saint Vincent**

Avocat aux crevettes

Escalope de veau à la crème, Tagliatelles
Tarte à l'alsacienne et son coulis

15€

Suite des menus du mardi 6 janvier à la page suivante

SEMAINE 2

JANVIER

MARDI 6 JANVIER

Déjeuner

Restaurant **Marillac** CAP Cuisine et CAP CS HCR

Œufs brouillés au bacon
Magret de canard au miel et figues
Figues et carottes glacées au cumin
Crème brûlée

15€

Dîner

Restaurant **Saint Vincent**

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

26€

Mise en bouche
Religieuse et cromesquis d'escargots persillés
Noix de Saint-Jacques au bois de réglisse
Riz sauvage, julienne de légumes
Plateau de fromages
Tarte au citron meringuée
Mignardises

MERCREDI 7 JANVIER

Déjeuner

Restaurant **Ozanam** 2nde Bac Pro HRI

Velouté de champignons et bonbon de foie gras
Filet de merlu poché, sauce basilic
Flan de légumes et petits légumes glacés
Pithiviers

15€

Dîner

Restaurant **Saint Vincent**2^{ème} année BTS et Mise à niveau BTS (MAN)

26€

Mise en bouche
Crème de lentilles aux coquillages
OU (choix à faire sur place)
Assiette de fruits de mer
Carré d'agneau - Polenta
Plateau de fromages
Crêpes Suzette
OU (choix à faire sur place)
Dessert à base de crêpes et fruits exotique
Mignardises

SEMAINE 2

JEUDI 8 JANVIER

Déjeuner

Restaurant Ozanam Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Œuf farcie Chimay

Darne de saumon grillée
sauce hollandaisePommes de terre vapeur et
julienne de poireaux à l'étuvée

Pana cotta et son coulis de fruits rouges

15€

Restaurant MARILLAC Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration

Potage julienne Darblay

Filet de bar meunière, choux à l'anglaise

Tarte aux pommes

15€

VENDREDI 9 JANVIER

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent Terminale Bac Pro

Mise en bouche

Beignets de cuisses de grenouilles,
crème d'ail et jus de persil

23€

Quenelle de brochet, sauce Nantua,
riz pilaf et légumes glacés**OU** (choix à faire sur place)Volaille pochée, sauce suprême,
riz pilaf et légumes glacésSélection de fromages AOP d'Auvergne-Rhône-Alpes
Mont-Blanc marron-myrtilles

Dîner

Restaurant Saint Vincent 1ère année BTS

Mise en bouche

Velouté de fèves, cromesquis aux
épices orientales

26€

Filet mignon en croûte comme un
Wellington, sauce au mielPalets de butternut rôtis,
tomate bouquetière

Sélection de fromages AOP

Gratin de fruits d'hiver

Mignardises

SEMAINE 3

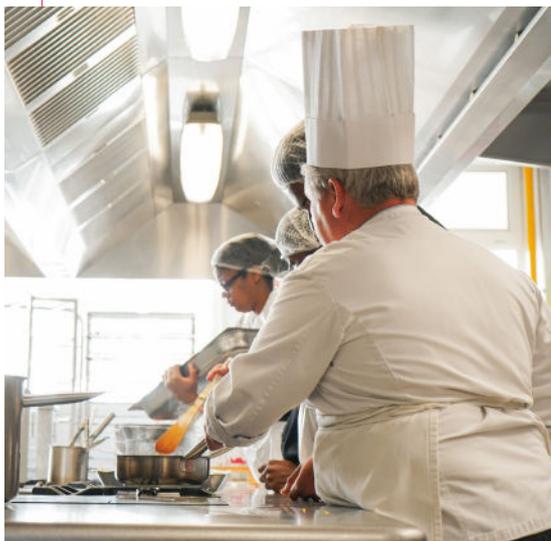
JANVIER

LUNDI 12 JANVIER

Déjeuner

2nde Bac Pro HR2Restaurant **Ozanam** 15€Velouté de champignons et
bonbon de foie gras

Filet de merlu poché, sauce basilic

Flan de légumes et petits légumes
glacés

MARDI 13 JANVIER

Déjeuner

Restaurant **Marillac** CAP Cuisine et CAP CS HCR

Formule restaurant

10 tables de 2 couverts

Ile flottante de la mer

Entrecôte double,
beurre maître d'hôtel –
Pommes croquettes et
flan de courgette

Paris-Brest

15€

Formule brasserie

10 tables de 2 couverts

Entrecôte double,
beurre maître d'hôtel –
Pommes croquettes et
flan de courgette

Paris-Brest

13€

Dîner

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Restaurant **Saint Vincent**

26€

Mise en bouche

Ravioles de légumes, bouillon de fruits de mer

Tournedos de lieu jaune au chorizo

Julienne de légumes, pommes vapeur

Plateau de fromages

Charlotte aux poires

Migardises

SEMAINE 3

JANVIER

MERCREDI 14 JANVIER

Déjeuner

2nde Bac Pro HRIRestaurant **Ozanam**

15€

Trilogie de saumon
 Poulet rôti, pommes Paillason et
 tomate provençale
 Moelleux au chocolat et
 crème glacée à la pistache

Dîner

Mise à niveau BTS (MAN)

Restaurant **Ozanam**

26€

Mise en bouche
 Salade Terre et Mer
 Carré de veau poêlé Choisy
 Endives braisées et pommes Château
 Fromage frais ail fines herbes
 Moelleux crème Anglaise
 Mignardises

JEUDI 15 JANVIER

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent**

Terminale Bac STHR

Assiette de charcuteries
 Filet de dorade à l'unilatérale,
 beurre blanc anisé
 Pommes vapeur et tian de légumes
 Choux à la crème et craquelin cacao,
 coulis de mangue

15€

Restaurant **Ozanam**

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Allumettes au fromage sur salade verte
 Goujonnettes de sole sauce tartare
 citronnée, riz Madras
 Tulipe de sorbets

15€

Restaurant **Marillac**

CAP Cuisine

Œufs brouillés au chorizo
 Fricassée de volaille, semoule aux épices
 Pithiviers

15€

SEMAINE 3

JANVIER

VENDREDI 16 JANVIER

Déjeuner Terminale Bac Pro

Restaurant Saint Vincent 20€

Mise en bouche

Œufs mimosa

OU (choix à faire sur place)

Gratiné à l'oignon

Filet de sandre, sauce Bercy, pommes de terre
vapeur et flan Argenteuil**OU** (choix à faire sur place)Entrecôte double, beurre maître d'hôtel,
pommes Duchesse

Opéra, sauce Arabica

Dîner 1ère année BTS

Restaurant Saint Vincent 26€

Mise en bouche

Velouté de fèves,
cromesquis aux épices orientales,Filet mignon en croûte comme un Wellington,
sauce au miel Palets de butternut rôtis,
tomate bouquetière

Sélection de fromages AOP

Gratin de fruits d'hiver

Mignardises

SEMAINE 4

LUNDI 19 JANVIER

Déjeuner 1ère Bac Pro

Restaurant Saint Vincent

Tartare de saumon

Navarin aux pommes

Tarte Amandine aux poires

15€

MARDI 20 JANVIER

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent** 1^{ère} Bac Pro

Tartare de saumon
 Navarin aux pommes
 Tarte Amandine aux poires

15€

Restaurant **Ozanam** 1^{ère} Bac STHR

Repas à thème : Menu Savoyard

15€

Restaurant **Marillac** CAP Cuisine et CAP CS HCR

Ile flottante de la mer
 Entrecôte double, beurre maître d'hôtel
 Pommes croquettes et flan de courgettes
 Paris-Brest

15€

Dîner

Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en RestaurationRestaurant **Saint Vincent**

Mise en bouche
 Filets de rouget grondin au curry
 Magret de canard laqué aux
 cacahuètes, légumes au wok
 Plateau de fromages
 Tarte fine aux pommes
 Mignardises

26€

SEMAINE 4

JANVIER

MERCREDI 21 JANVIER

Dîner 2^{ème} année BTS et Mise à niveau BTS (MAN)Restaurant **Saint Vincent**

26€

Mise en bouche

Œuf en deux cuissons, fricassées de champignons, crème de parmesan

Ballotine de volaille farcie, purée de butternut

OU (choix à faire sur place)

Magret de canard sauce poivre, purée de butternut

Assiette de fromages

Chariot de pâtisseries

Mignardises

JEUDI 22 JANVIER

Déjeuner

Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en RestaurationRestaurant **Ozanam**

Petite terrine de saumon fumé

Entrecôte double, sauce béarnaise

Pommes tournées et flan de légumes

Crêpe Suzette

15€

VENDREDI 23 JANVIER

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent Terminale Bac Pro

Mise en bouche

Coulibiac de saumon, beurre nantais

Médaille de lotte à l'armoricaine, riz pilaf et fenouil farci

OU (choix à faire sur place)Poitrine de cochon, andouille de Guémené,
écrasé de pommes de terre

Duo de desserts bretons :

Crêpes flambées et kouign-amann **21€****Restaurant Ozanam** 2nde Bac STHR

Salade normande

Filet de sole à la dieppoise,
pommes de terre vapeur **15€**

Tarte normande

Dîner

Restaurant Saint Vincent 1^{ère} année BTS

Mise en bouche

Velouté de champignons comme un cappuccino

Côte de bœuf, sauce béarnaise ou choron

Pommes croquettes et tatin de tomates

Sélection de fromages AOP

Poire Belle-Hélène

Mignardises **26€**

SEMAINE 5

JANVIER

LUNDI 26 JANVIER

Déjeuner 1^{ère} Bac Pro

19€

Restaurant Saint Vincent

EXAMEN PRATIQUE

Formule tout compris : repas & boissons
Tables de 4 et 2 couverts

SEMAINE 5

JANVIER

MARDI 27 JANVIER

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent 1^{ère} Bac Pro

19€

EXAMEN PRATIQUE

Formule tout compris : repas & boissons
Tables de 4 et 2 couverts

Restaurant Marillac CAP Cuisine et CAP CS HCR

Formule restaurant

10 tables de 2 couverts

Duo de saumon

Goujonnettes de sole,
pommes Pont-neuf

Pithiviers

15€

Formule brasserie

10 tables de 2 couverts

Goujonnettes de sole,
pommes Pont-neuf

Pithiviers

13€

Dîner Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Restaurant Saint Vincent

Mise en bouche

Saumon gravlax et son blinis à la
crème de ciboulette

Onglet de bœuf au sel de Guérande,
sauce au poivre vert

Pommes sautées, compotée de fenouil

Plateau de fromages

Paris-Brest

Mignardises

26€

SEMAINE 5

JANVIER

MERCREDI 28 JANVIER

Dîner Mise à niveau BTS (MAN)

Restaurant **Ozanam** 26€

Mise en bouche
 Crème Dubarry aux pétoncles
 Côte de Bœuf sauce Bordelaise
 Pommes croquettes
 Poire et fromage
 Profiteroles aux pralines roses
 Mignardises

JEUDI 29 JANVIER

Déjeuner

Restaurant **Ozanam** Titre Cuisine et Restaurant Adultes

EXAMEN PRATIQUE

Nombre de couverts non déterminé à ce jour
 Formule accord « Mets et boissons »

19€

Restaurant **Marillac** CAP Cuisine

Œufs mollets Florentine
 Saumon poché, pommes persillées
 Crème caramel, tuile croquante

14€

SEMAINE 6

FÉVRIER

MARDI 3 FÉVRIER

Dîner Bac Pro Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

Restaurant **Saint Vincent**

Mise en bouche
 Assiette de fruits de mer
 Filet de bar rôti au jus d'agrumes,
 purée de fenouil
 Plateau de fromages
 Pavlova à l'orange sanguine
 Mignardises

26€

JEUDI 5 FÉVRIER

Déjeuner Bac Pro Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

Restaurant **Marillac** 14€

Œufs mollets Florentine
 Saumon poché, pommes persillées
 Crème caramel, tuile croquante

SEMAINE 7

FÉVRIER

LUNDI 9 FÉVRIER

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent** 1^{ère} Bac Pro

- Œuf Mimosa
- Steak sauté Bercy **14€**
- Pommes sautées à cru
- Paris-Brest

Restaurant **Ozanam** 2^{nde} Bac Pro HR2

- Trilogie de saumon
- Poulet rôti, pommes paillason et tomate provençale
- Gâteau moelleux au chocolat et glace pistache **15€**

SEMAINE 7

MARDI 10 FÉVRIER

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent** 1^{ère} Bac Pro

- Œuf Mimosa
- Steak sauté Bercy **14€**
- Pommes sautées à cru
- Paris-Brest

Restaurant **Ozanam** 1^{ère} Bac STHR

Repas à thème : Menu Savoyard **15€**

Dîner Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Restaurant **Saint Vincent** **26€**

- Mise en bouche
- Galette de polenta rôtie et sa crème d'avocat
- Carbonade de bœuf à la flamande
- Gratin de maroilles
- Plateau de fromages
- Mousse chocolat blanc et noir, croustillant chocolat
- Mignardises

SEMAINE 7

FÉVRIER

JEUDI 12 FÉVRIER

Déjeuner CAP Cuisine

Restaurant **Marillac**

15€

Tarte à l'oignon
 Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
 Œuf à la neige

VENDREDI 13 FÉVRIER

Dîner 1^{ère} année BTS

26€

Restaurant **Saint Vincent**

Mise en bouche
 Velouté de champignons comme un
 cappuccino
 Côte de bœuf, sauce béarnaise ou choron
 Pommes croquettes et tatin de tomates
 Sélection de fromages AOP
 Poire Belle-Hélène
 Mignardises

SEMAINE 8

FÉVRIER

MARDI 17 FÉVRIER

Dîner

Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en RestaurationRestaurant **Saint Vincent**

Mise en bouche
 Tartare de saumon
 Aïoli
 Plateau de fromages
 Tulipes de sorbets
 Mignardises

26€

JEUDI 19 FÉVRIER

Déjeuner

Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en RestaurationRestaurant **Ozanam**

15€

Crème de courgettes, chantilly
 au Roquefort
 Pavé de cabillaud sauté au chou vert,
 sauce curry et petits légumes
 Ananas flambée, glace vanille

LUNDI 2 MARS

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent** 1^{ère} Bac Pro

Salade occitane
Magret de canard sauce au choix
Pommes sarladaises et piperade
Crème catalane

15€

Restaurant **Ozanam** 2^{nde} Bac Pro HR2

Quiche aux échalotes confites tomate et chèvre
Filet de poisson Dugléré,
pommes à l'anglaise et Flan de cèleri
Tarte aux pommes vergeoise

15€

MARDI 3 MARS

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent** 1^{ère} Bac Pro

Salade occitane
Magret de canard sauce au choix
Pommes sarladaises et piperade
Crème catalane

15€

Restaurant **Marillac** CAP Cuisine et CAP CS HCR

Duo de saumon
Goujonnettes de sole, pommes Pont-Neuf
Pithiviers

15€

Dîner Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Restaurant **Saint Vincent**

26€

Mise en bouche
Quenelles de poisson sauce américaine
Souris d'agneau au miel et épices
Écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette
Plateau de fromages
Coulant chocolat, crème anglaise
Mignardises

SEMAINE 10

MARS

MERCREDI 4 MARS

Déjeuner

2nde Bac Pro HRI

15€

Restaurant **Ozanam**

Avocat aux crevettes sauce cocktail
 Poulet sauté chasseur, écrasé de
 pommes de terre et tatin de tomates
 Tiramisu

Dîner

Mise à niveau BTS (MAN)

26€

Restaurant **Ozanam**

Mise en bouche
 Crème Dubarry aux pétoncles
 Côte de Bœuf sauce Bordelaise
 Pommes croquettes
 Poire et fromage
 Profiteroles aux pralines roses
 Mignardises

JEUDI 5 MARS

Déjeuner

Restaurant **Ozanam**

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

15€

Salade de feta au pesto sur fond
 d'artichaut
 Poulet cocotte grand -mère,
 pommes cocottes
 Tarte amandine pistache
 aux fruits rouges

Restaurant **Marillac**

CAP et Bac Pro Cuisine

15€

Avocat aux crevettes
 Pavé de bœuf sauce au poivre,
 purée de pommes de terre
 Panna cotta, coulis framboise

SEMAINE 11

MARS

LUNDI 9 MARS

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent 1^{ère} Bac Pro

Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits **15€**
 Carré d'agneau, jus au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tian de légumes
 Verrine citron meringuée

Restaurant Ozanam 2nde Bac Pro HR2

Quiche aux échalotes confites tomate et chèvre **15€**
 Filet de poisson Dugléré, pommes à l'anglaise et flan de cèleri
 Tarte aux pommes vergeoise

MARDI 10 MARS

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent 1^{ère} Bac Pro **15€**

Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits
 Carré d'agneau, jus au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tian de légumes
 Verrine citron meringuée

Restaurant Marillac CAP Cuisine et CAP CS HCR

EXAMEN PRATIQUE

Formule tout compris : repas & boissons

FORMULE RESTAURANT table de 2 couverts	FORMULE BRASSERIE table de 2 couverts
---	--

19€**15€**

MERCREDI 11 MARS

Déjeuner 2nde Bac Pro HRIRestaurant **Ozanam**

15€

Avocat aux crevettes
 Poulet sauté chasseur, écrasé de pommes de terre et tatin de tomates
 Tiramisu

Dîner 2^{ème} année BTS et Mise à niveau BTS (MAN)Restaurant **Saint Vincent**

26€

Mise en bouche
 Tarte fine aux légumes croquants
 Filet de bar à l'unilatéral, légumes de Provence
 Assiette de fromages
 Entremet aux fruits de la passion
OU (choix à faire sur place)
 Tarte passion meringuée déstructurée
 Mignardises

VENDREDI 13 MARS

Dîner

Restaurant **Saint Vincent** 1^{ère} année BTS

Mise en bouche
 Meli mélo de légumes primeurs au miel de rose
 Dos de cabillaud au chorizo, tian de légumes et risotto
 Sélection de fromages AOP
 Poire Belle Hélène
 Mignardises

26€

Restaurant **Ozanam** Terminale Bac Pro

Soirée gastronomique "Trompe-l'œil"

Menu dégustation surprise –
 en 6 services avec apéritif et boisson chaude

Projet réalisé par les Terminales BAC professionnel
 Cuisine & Service ainsi que les 1^{ère} Bac
 professionnel Boulangerie-Pâtisserie

(Pensez à communiquer toutes éventuelles
 allergies alimentaires)

38€

SEMAINE 12

MARS

LUNDI 16 MARS

Déjeuner

2nde Bac Pro HR2

15€

Restaurant **Ozanam**

Avocat aux crevettes

Poulet sauté chasseur, écrasé de
pommes de terre et tatin de tomates

Tiramisu

MARDI 17 MARS

Déjeuner

CAP Cuisine et CAP CS HCR

15€

Restaurant **Marillac**

Cocktail d'avocat aux crevettes et agrumes

Fricassée de lapin aux champignons,
légumes glacés et pommes à l'anglaise

Pêche melba

Dîner

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

26€

Restaurant **Saint Vincent**

Amuse-bouche

Honeymoon au chèvre frais et miel noix de pécan

Tournedos de bœuf sauce béarnaise

Flan de céleri, pommes duchesse

Plateau de fromages

Nougat glacé et son coulis de framboises

Mignardises

MERCREDI 18 MARS

Déjeuner

2nde Bac Pro HRI

15€

Restaurant **Ozanam**

Ardoise de charcuteries

Darne de saumon au beurre d'olive,
bougour façon pilaf

Tarte amandine - pistache aux abricots

Dîner

Mise à niveau BTS (MAN)

Restaurant **Ozanam**

Mise en bouche

Cocktail d'avocat aux crevettes

Noisette de filet mignon de porc,
sauce moutarde

Légumes printaniers

Assiette de fromages

Bavarois rubané

Mignardises

26€

SEMAINE 12

MARS

JEUDI 19 MARS

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent** Terminale Bac STHR

Ficelle Picarde

Pavé de saumon, sauce tartare, écrasé
de pommes de terre et mini ratatouilleTarte normande, crème anglaise **15€**Restaurant **Ozanam** Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Gougères aux lardons et emmental

Filet de limande poché sauce beurre blanc

Riz pilaf au poivron **15€**

Crème renversée au caramel

Restaurant **Marillac** CAP Cuisine

Panna cotta au parmesan

Burger à la fondue de tomate,
pommes gaufrettesTulipe de sorbet **14€**

VENDREDI 20 MARS

Déjeuner Terminale Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent** **23€**

Mise en bouche

Velouté de lentilles du Berry,
émulsion de chèvre frais

Mousseline de brochet, sauce Cheverny

OU (choix à faire sur place)

Gigot de 7 heures façon Parmentier

Sélection de fromages de chèvre AOP
du Val de Loire

Tarte Tatin, quenelle de crème fraîche

Dîner 1^{ère} année BTS**26€**Restaurant **Saint Vincent**

Mise en bouche

Méli mélo de légumes primeurs au
miel de roseDos de cabillaud au chorizo,
tian de légumes et risotto

Sélection de fromages AOP

Poire Belle Hélène

Mignardises

SEMAINE 13

MARS

MARDI 24 MARS

Déjeuner

CAP Cuisine et CAP CS HCR

Restaurant **Marillac****Formule restaurant**

10 tables de 2 couverts

Cocktail d'avocat aux
crevettes et agrumesFricassée de lapin aux
champignons, légumes
glacés et pommes à
l'anglaise

Pêche Melba

15€

Formule brasserie

10 tables de 2 couverts

Fricassée de lapin aux
champignons, légumes
glacés et pommes à
l'anglaise

Pêche Melba

13€

LUNDI 23 MARS

Déjeuner

2nde Bac Pro HR2Restaurant **Ozanam**

Avocat aux crevettes

Poulet sauté chasseur, écrasé de
pommes de terre et tatin de tomates

Tiramisu

15€

Dîner

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Restaurant **Saint Vincent**

26€

Mise en bouche

Honeymoon au chèvre frais, miel et
noix de pécan

Quasi de veau en croûte feuilletée

Pommes sautées, pleurotes aux herbes

Plateau de fromages

Mousse au chocolat et caramel beurre salé

Mignardises

SEMAINE 13

MARS

MERCREDI 25 MARS

Dîner

2^{ème} année BTS

28€

Restaurant **Saint Vincent**

Mise en bouche

Filet de rouget à l'unilatéral,
risotto à l'encre noire

Râble de lapin farci, petits légumes printaniers

Assiette de fromages

Framboisier revisité

OU (*choix à faire sur place*)

Macaron framboise

Mignardises

JEUDI 26 MARS

Déjeuner

Restaurant **Ozanam**

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Asperges sauce mousseline

Cuisse de canard sauce chasseur

Pommes Duchesse et tomate provençale

Ananas frais et sa glace vanille

15€

SEMAINE 14

AVRIL

LUNDI 30 MARS

Déjeuner 2nde Bac Pro HR2Restaurant **Ozanam** 15€

Salade d'agrumes
Gigot d'agneau, pommes grenailles
Œuf de Pâques surprise

MERCREDI 1 AVRIL

Déjeuner 2nde Bac Pro HRIRestaurant **Ozanam** 14€

Crème de moules au curry
Mousseline de merlan arlequin
Café gourmand

Dîner Mise à niveau BTS (MAN)

Restaurant **Ozanam** 26€

Amuse-bouche
Cocktail d'avocat aux crevettes
Noisette de filet mignon de porc, sauce moutarde
Légumes printaniers
Assiette de fromages
Bavarois rubané
Mignardises

JEUDI 2 AVRIL

Déjeuner CAP et Bac Pro Cuisine

Restaurant **Marillac** 15€

Bouchée de fruits de mer
Magret de canard au poivre vert, gratin dauphinois
Bavarois framboise

VENDREDI 3 AVRIL

Déjeuner Terminale Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent** 18€

Assortiment de tapas catalanes
Blanc de seiche à la plancha, sauce vierge
OU (choix à faire sur place)
Le canard en deux services : Effiloché en parmentier -
Magret au floc de Gascogne
Tarte catalane

SEMAINE 15

AVRIL

MERCREDI 8 AVRIL

Déjeuner 2nde Bac Pro HRIRestaurant **Ozanam**

14€

Crème de moules au curry
 Mousseline de merlan arlequin
 Café gourmand

Dîner 2^{ème} année BTS et Mise à niveau BTS (MAN)Restaurant **Saint Vincent**

Mise en bouche

Tartare de bar

OU (choix à faire sur place)

Rillettes de saumon

Pigeon en deux cuissons aux saveurs asiatiques

Assiette de fromages d'Europe

Chariot de desserts

OU (choix à faire sur place)

fraisier revisité

Mignardises

26€

JEUDI 9 AVRIL

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent**

Terminale Bac STHR

Œuf mollet en deux cuissons,
 fricassée de champignons et
 crème de parmesan
 Filet de limande sauce vin blanc
 safrané

risotto d'épeautre et asperges
 vertes

Pêche Melba

15€

SEMAINE 16

AVRIL

MARDI 14 AVRIL

Dîner

Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en RestaurationRestaurant **Saint Vincent**

26€

Mise en bouche

Crêpes de pommes de terre et parfait
de saumon fumé, beurre de curry

Curry de poulet, riz basmati aux épices

Plateau de fromages

Croquant aux fruits tièdes, crème
acidulée à l'orange et sa glace vanille

JEUDI 16 AVRIL

Déjeuner

CAP Cuisine

14€

Restaurant **Marillac**

Crudités variées

Cuisse de canette braisée aux cerises, purée
de pommes de terre et chips de céleri

Entremet vanille passion

SEMAINE 18

AVRIL

LUNDI 27 AVRIL

Déjeuner

Terminale Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

EXAMEN PRATIQUE

Formule tout compris : repas & boissons
Tables de 4 et 2 couverts

19€

MARDI 28 AVRIL

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent**

Terminale Bac Pro

EXAMEN PRATIQUE

Formule tout compris : repas & boissons
Tables de 4 et 2 couverts

19€

Restaurant **Marillac**

CAP Cuisine et CAP CS HCR

Salade niçoise

Ragoût d'agneau primeur et abricots secs,
Semoule épicée

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

15€

MERCREDI 29 AVRIL

Déjeuner

2nde Bac Pro HRI

Restaurant Ozanam

Saucisson en brioche, sauce Porto
Carré de cochon, sauce moutarde à l'ancienne,
purée de patate douce
Panacotta & coulis de fruits rouges

15€

JEUDI 30 AVRIL

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent

Terminale Bac STHR

Œuf mollet en deux cuissons, fricassée de
champignons et crème de parmesan
Filet de limande sauce vin blanc safrané,
risotto d'épeautre et asperges vertes
Pêche Melba

15€

Restaurant Marillac

Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration

Crudités variées
Cuisse de canette braisée aux cerises, purée de
pomme de terre et chips de céleri
Entremet vanille passion

14€

SEMAINE 19

MAI

LUNDI 4 MAI

Déjeuner Terminale Bac Pro 19€

Restaurant **Saint Vincent**

EXAMEN PRATIQUE

Formule tout compris : repas & boissons
Tables de 4 et 2 couverts

MARDI 5 MAI

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent** 1^{ère} Bac ProAccras de cabillaud, achards de légumes
Colombo de volaille
Salade de fruits exotiques 15€Restaurant **Ozanam** 1^{ère} Bac STHRRepas à thème
Menu élaboré par les élèves 15€Restaurant **Marillac** CAP Cuisine et CAP CS HCR**Formule restaurant**

10 tables de 2 couverts

Mousseline de merlan
Filet mignon sauce Duroc,
navets glacés et
pommes dauphines
Tulipe de sorbet 15€**Formule brasserie**

10 tables de 2 couverts

Filet mignon sauce Duroc,
navets glacés et
pommes dauphines
Tulipe de sorbet 13€

MERCREDI 6 MAI

Déjeuner 2^{nde} Bac Pro HRIRestaurant **Ozanam** 18€

Déjeuner régional

Provence-Alpes-Côte-D'Azur
Menu avec boissons comprises
(1 apéritif, un verre de vin et
1 boisson chaude)

JEUDI 7 MAI

Déjeuner CAP Cuisine

Restaurant **Marillac** 15€Rillettes au fromage blanc et
saumon aux fines herbes
Gambas grillées, pâtes au pesto
Ananas rôti et son sorbet

SEMAINE 20

MAI

LUNDI 11 MAI

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent 1^{ère} Bac Pro

Asperges vertes sauce au choix
 Côte de porc charcutière
 Pomme purée
 Tarte tatin et glace vanille

15€

Restaurant Ozanam 2^{nde} Bac Pro HR2

Trilogie de saumon
 Poulet rôti, pommes paillassons et
 tomate provençale
 Gâteau moelleux au chocolat et
 glace pistache

15€

MARDI 12 MAI

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent 1^{ère} Bac Pro

Asperges vertes sauce au choix
 Côte de porc charcutière
 Pomme purée
 Tarte tatin et glace vanille

15€

Restaurant Ozanam 1^{ère} Bac STHR

Repas à thème
 Menu élaboré par les élèves

15€

MERCREDI 13 MAI

Déjeuner 2^{nde} Bac Pro HRI**Restaurant Ozanam**

Déjeuner régional

Sarthe

Menu avec boissons comprises
 (1 apéritif, un verre de vin et
 1 boisson chaude)

18€

LE CAMPUS DES MÉTIERS SAINTE CATHERINE.

Notre mission, accompagner les futurs professionnels sur la voie de la réussite, dans des métiers où le savoir-faire et la pratique sont essentiels à l'apprentissage.

3 STRUCTURES DE FORMATION

- Lycée Professionnel et Technologique
- Unité de Formation par apprentissage (UFA)
- Centre de Formation Professionnel (CFP)

SPÉCIALISÉ DANS 5 SECTEURS D'ACTIVITÉ


HÔTELLERIE
RESTAURATION


BOULANGERIE
PÂTISSERIE


COMMERCE
VENTE


ESTHÉTIQUE
BIEN-ÊTRE


SANITAIRE
SOCIAL

2 ENGAGEMENTS FORTS

- La sécurisation des parcours
 - L'École Inclusive
- (Plus d'informations à la dernière page de la brochure)



3 VOIES DE FORMATION

- Voie scolaire
- Voie par apprentissage
- Formation continue

11 DIPLÔMES

- 3ème Prepa-Métiers
- CAP
- Titre Professionnel (Niveau 3 et 4)
- Certificat de Spécialisation
- Certificat de Qualification Professionnelle
- Mise à Niveau
- BAC Professionnel
- BAC Technologique
- Brevet Professionnel
- BTS
- Licence Professionnelle

ZOOM SUR L'ÉCOLE INCLUSIVE .

Le Campus soutient chaque apprenant tout au long de son parcours de formation grâce à un environnement et une pédagogie adaptés à ses besoins.

Comment fonctionne l'École Inclusive au Campus ?

Une **équipe dédiée** accompagne les apprenants ayant besoin d'un parcours adapté, en lien avec les équipes pédagogiques, éducatives et les partenaires extérieurs.

Pour les élèves

Avec des besoins éducatifs particuliers (BEP)

AESH

Dispositif
ULIS PRO*

Sur notification

Sur notification

Accompagnement
d'Élèves en Situation
de Handicap

Pour la filière CAP Employé
Polyvalent de Commerce

- Accompagnement renforcé :
Enseignante spécialisée et
AESH collective
- Projets pédagogique
- Emploi du temps et période de
stage aménagés



Pour les apprentis

Avec un besoin d'accompagnement

- Destiné aux apprenants en situation de handicap reconnue (RQTH*, AEEH* ou PPS*) ou en cours de reconnaissance.
- Cet accompagnement est assuré par notre référente handicap.

Unité Passeport

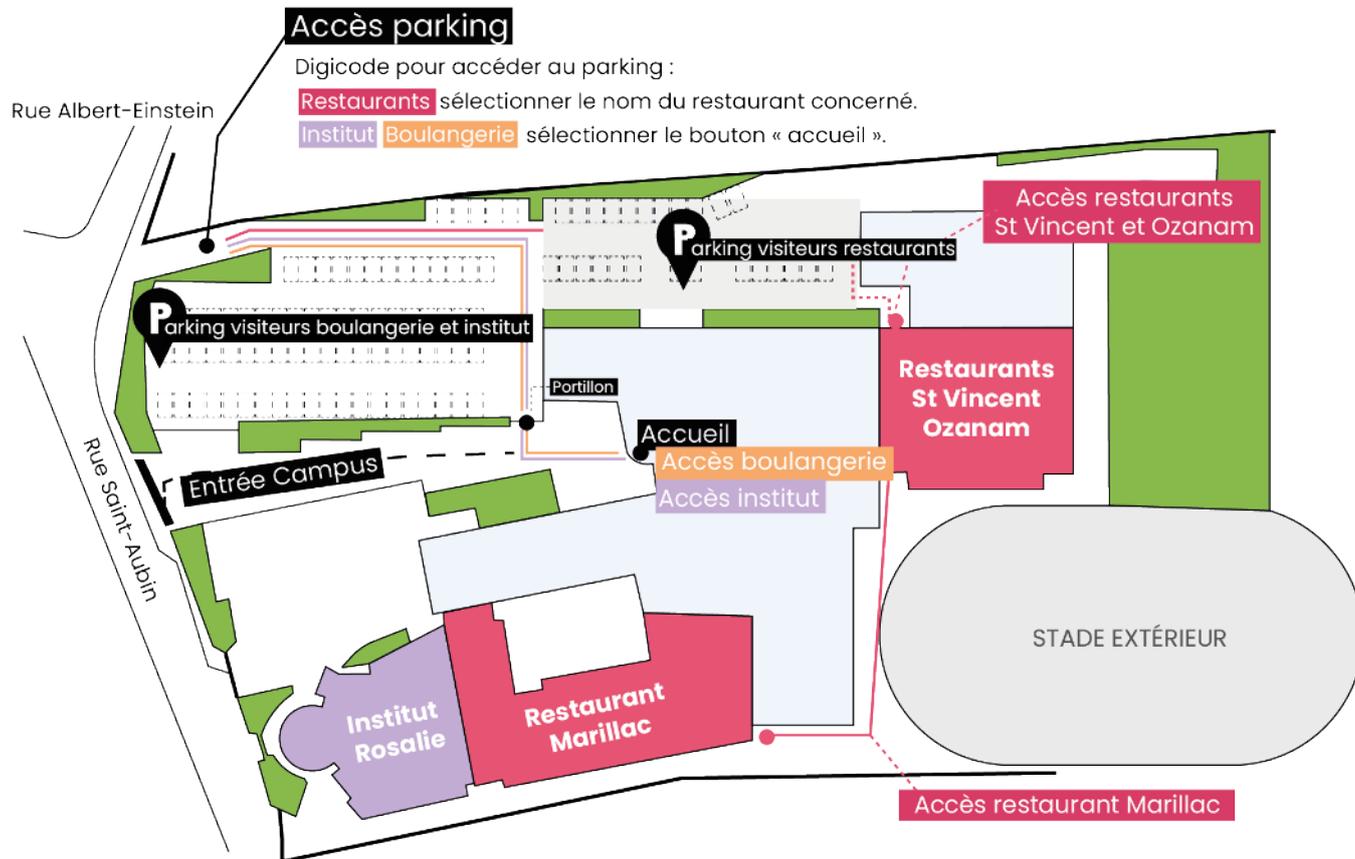
Pour les jeunes de la classe externalisée

- Implantée au Campus et accueillant des jeunes en situation de handicap, avec un accompagnement médico-éducatif.

Favoriser l'inclusion scolaire, les découvertes métiers et l'insertion professionnelle.

* ULIS : Unité locale pour l'inclusion scolaire en lycée professionnel
* RQTH : Reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé
* AEEH : Allocation d'éducation de l'enfant handicapé
* PPS : Projet personnalisé de scolarisation

PLAN D'ACCÈS



Accès parking

Digicode pour accéder au parking :

Restaurants sélectionner le nom du restaurant concerné.

Institut **Boulangerie** sélectionner le bouton « accueil ».

Accès restaurants
St Vincent et Ozanam

Parking visiteurs
boulangerie et institut

Parking visiteurs
restaurants

Restaurants
St Vincent
Ozanam

Accueil

Accès boulangerie

Accès institut

Entrée Campus

STADE EXTÉRIEUR

Institut
Rosalie

Restaurant
Marillac

Accès restaurant
Marillac

● Chemin à suivre pour accéder à nos restaurants.

● ● Chemin à suivre pour accéder à notre boulangerie et institut.



CAMPUS DES MÉTIERS
SAINTECATHERINE



LE MANS



202 rue de Saint-Aubin
72000 LE MANS
02 43 39 14 72

