



CAMPUS DES MÉTIERS
SAINTECATHERINE



LE MANS

MENUS 2025

Du lundi 15 septembre au vendredi 19 décembre



RESTAURANTS



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 crosques 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 figues 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€

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 STHR

Millefeuille d'avocat aux crevettes,
croustillant au sésame
Pavé de cabillaud, beurre blanc à l'anis,
fondue de poireaux et
légumes glacés
Profiteroles

15€