



CAMPUS DES MÉTIERS
SAINTECATHERINE



LE MANS

MENUS 2026

Du lundi 5 janvier au mardi 12 mai



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 2

JANVIER

LUNDI 5 JANVIER

Déjeuner

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

15€

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

Restaurant **Ozanam**2nde Bac Pro HR2

15€

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

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

Suite des menus du mardi 6 janvier à la page suivante

15€

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 croustilles 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 HR1

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 Vincent2^{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 hollandaise
 Pommes 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 glacés

Sélection 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 miel

Palets 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

Mignardises

SEMAINE 3

JANVIER

MERCREDI 14 JANVIER

Déjeuner

2nde Bac Pro HRIRestaurant **Ozanam**

15€

Trilogie de saumon
 Poulet rôti, pommes Paillasson 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 Restauration

Restaurant **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€

SEMAINE 4

JANVIER

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

Tarte normande

15€

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 RestaurationRestaurant **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 RestaurationRestaurant **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
 Pommes sautées à cru
 Paris-Brest

14€

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
 Pommes sautées à cru
 Paris-Brest

14€

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 BTSRestaurant **Saint Vincent**

26€

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

Carré d'agneau, jus au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tian de légumes

Verrine citron meringuée

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 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 meringuéeRestaurant **Marillac** CAP Cuisine et CAP CS HCR

EXAMEN PRATIQUE

Formule tout compris : repas & boissons

FORMULE RESTAURANT | FORMULE BRASSERIE
table de 2 couverts | table de 2 couverts

19€

15€

SEMAINE 11

MARS

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 chaudeProjet 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

2^{nde} Bac Pro HR2Restaurant **Ozanam**

15€

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

Restaurant **Marillac**

15€

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

Restaurant **Saint Vincent**

26€

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

2^{nde} Bac Pro HRIRestaurant **Ozanam**

15€

Ardoise de charcuteries

Darne de saumon au beurre d'olive,
boulgour 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 ratatouille

Tarte 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 gaufrettes

Tulipe 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 fraisMousseline 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

2^{nde} 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
 Bavaiois 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

2^{nde} 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€

SEMAINE 18

AVRIL

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€

MERCREDI 29 AVRIL

Déjeuner 2^{nde} Bac Pro HR1

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€

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 HRIRestaurant **Ozanam**

Déjeuner régional

Sarthe

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

18€