



CAMPUS DES MÉTIERS  
SAINTE CATHERINE



LE MANS

# ATELIERS **LES PRESTATIONS** APPLICATION

De septembre 2025 à mai 2026



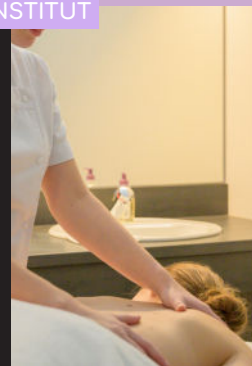
RESTAURANTS



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.

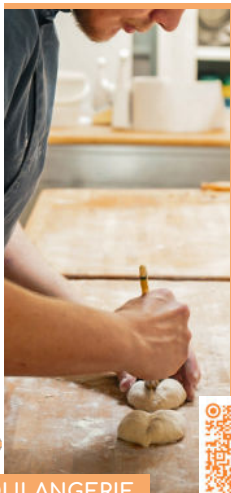
Nos restaurants, notre institut et notre boulangerie-pâtisserie sont de véritables lieux d'apprentissage pour nos apprenants. Encadrés par des professionnels, ils y développent leurs compétences et perfectionnent leur technique.



## RESTAURANTS

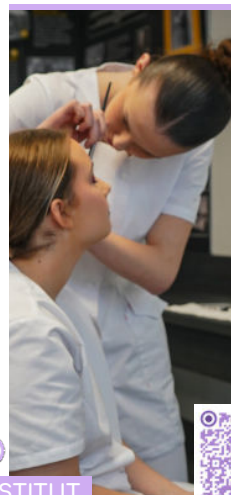
Restaurant Ozanam  
Restaurant Saint Vincent  
Restaurant Marillac

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 «OGE C 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*	25€
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](mailto: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 «OGEF 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	<b>Paris Brest</b> : pâte à choux, mousseline pralinée		6 à 8 personnes	8€
3 octobre	<b>Entremet « L'Écureuil »</b> : biscuit, crème chocolat, mousse pralinée		8 personnes	13€
10 octobre	<b>Tarte aux pommes</b> : pâte sucrée, compote de pommes, pommes émincées		6 personnes	9€
21 novembre	<b>Royal Caramel</b> : biscuit amande, mousse chocolat, caramel mou <b>Entremet Forêt Noire</b> : biscuit, chantilly chocolat et nature, griottes		8 personnes	13€
12 décembre	<b>Royal</b> : biscuit aux amandes, praliné feuilleté, mousse chocolat noir, glaçage chocolat <b>Bûche « Royal 2.0 »</b> : dacquoise aux amandes, craquant feuilletine, crémeux vanille, mousse chocolat, glaçage cacao, ganache montée lactée <b>Bûche « Soleil levant »</b> : biscuit citron vert allié, streusel, mousse caramel <b>Bûche « Omelette norvégienne »</b> : biscuit, glace vanille, sorbet framboise, meringue		8 personnes	13€

**VENTES CLÔTURÉES**

9 janvier	<b>Galette frangipane</b>		6 à 8 personnes	10€
16 janvier	<b>Galette frangipane</b> <b>Opéra</b> : biscuit café, ganache chocolat, crème café		6 à 8 personnes	10€ 13€
23 janvier	<b>Entremet « Elysée »</b> : dacquoise noisette, crème vanille, éclats de nougatine, coulis de framboise		8 personnes	13€
6 mars	<b>Tarte citron meringuée</b> : 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> année BTS

14€

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

Poke bowl de croustilles 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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 glacésBrioche vendéenne façon pain perdu,  
pommes reinettes du Mans flambées

Dîner

1<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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



## SEMAINE 41

OCTOBRE

## MERCREDI 8 OCTOBRE

Dîner

2<sup>ème</sup> année BTS

15€

Restaurant Saint Vincent

After- work

Planche de charcuteries et fromages

Buffet dessert

## JEUDI 9 OCTOBRE

Déjeuner

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Restaurant Ozanam

15€

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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> Bac Pro

15€

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

Restaurant **Ozanam** 1<sup>ère</sup> 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  
 Darse 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> année BTSRestaurant 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

## SEMAINE 47

NOVEMBRE

## MARDI 18 NOVEMBRE

## Déjeuner

Restaurant Saint Vincent1<sup>ère</sup> Bac Pro

Quiche Lorraine

Ballotine de volaille, sauce au choix

Pommes Duchesse et Flan de légumes

Gratin de mirabelles au Crémant

15€

Restaurant Ozanam1<sup>ère</sup> 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

**Formule restaurant :**  
10 tables de 2 couvertsSoufflé au fromage  
Pavé de merlu sauce  
vin blanc, riz pilaf et  
julienne de légumes  
Entremet poire

14€

**Formule brasserie :**  
10 tables de 2 couvertsPavé de merlu sauce vin  
blanc, riz pilaf et  
julienne de légumes  
Entremet poire

12€

## Dîner

Bac Pro Cuisine et Commercialisation  
et Services en RestaurationRestaurant 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<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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

Œuf meurette et son gressin

Carré d'agneau au jus

Pomme Darphin, flan d'épinards

Plateau de fromages

Profiteroles sauce chocolat

Mignardises

26€



## SEMAINE 48

NOVEMBRE

### 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

## SEMAINE 49

DÉCEMBRE

## 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 confite  
 Bavarois 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  
 salade  
 Filet 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 1<sup>ère</sup> Bac STHRRestaurant 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 salé

Dîner 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

Café gourmand

15€

Restaurant Ozanam Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Velouté Dubarry

Filet mignon de porc sauce Duroc

Pommes dauphines et tomate provençale

Tarte Normande

15€



## 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 glacésSélection de fromages  
AOP de Bourgogne-Franche-Comté

Poire belle Dijonnaise

23€

Déjeuner

1<sup>ère</sup> Bac STHRRestaurant Ozanam

15€

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

Profiteroles

Dîner

1<sup>ère</sup> année BTSRestaurant Saint Vincent

28€

Mise en bouche : Trilogie de saumon

Brochette de Saint-Jacques à la  
fondue de poireaux

Médailillon 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 2<sup>nde</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>nd</sup>e 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, choux 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***COMPLET**Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande,  
Fromage, Dessert

30€

Restaurant **Ozanam** 2<sup>de</sup> 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<sup>ère</sup> Bac Pro

Avocat aux crevettes

Escalope de veau à la crème, Tagliatelles

Tarte à l'alsacienne et son coulis

15€

Restaurant **Ozanam** 2<sup>de</sup> Bac Pro HR2Velouté de champignons et  
bonbon de foie gras

Filet de merlu poché, sauce basilic

Flan de légumes et petits légumes glacés

Pithiviers

15€

## MARDI 6 JANVIER

Déjeuner 1<sup>ère</sup> 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 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** 2<sup>nd</sup>e 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 Vincent**2<sup>ème</sup> 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

2<sup>nd</sup>e 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

2<sup>nd</sup>e 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<sup>ère</sup> Bac Pro

Tartare de saumon  
Navarin aux pommes  
Tarte Amandine aux poires

15€

Restaurant **Ozanam** 1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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** 2<sup>nd</sup>e Bac STHR

Salade normande

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

Tarte normande

## Dîner

**Restaurant Saint Vincent** 1<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> Bac Pro

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

14€

Restaurant **Ozanam** 2<sup>nde</sup> 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<sup>ère</sup> Bac Pro

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

14€

Restaurant **Ozanam** 1<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> Bac Pro

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

15€

Restaurant **Ozanam** 2<sup>nde</sup> 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<sup>ère</sup> 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

2<sup>nd</sup>e 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<sup>ère</sup> 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<sup>nde</sup> 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<sup>ère</sup> 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 &amp; boissons

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

19€

15€

## SEMAINE 11

MARS

## MERCREDI 11 MARS

Déjeuner 2<sup>nd</sup>e Bac Pro HRIRestaurant **Ozanam**

15€

Avocat aux crevettes

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

Tiramisu

Dîner 2<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ère</sup> Bac  
professionnel Boulangerie-Pâtisserie(Pensez à communiquer toutes éventuelles  
allergies alimentaires)

38€

## SEMAINE 12

MARS

## LUNDI 16 MARS

Déjeuner

2<sup>nde</sup> 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<sup>nde</sup> 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 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

Crème renversée au caramel **15€**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 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<sup>ère</sup> 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<sup>nd</sup>e 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<sup>ème</sup> 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 2<sup>nd</sup>e Bac Pro HR2Restaurant **Ozanam**

15€

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

## MERCREDI 1 AVRIL

Déjeuner 2<sup>nd</sup>e 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<sup>nd</sup>e Bac Pro HRIRestaurant **Ozanam**

14€

Crème de moules au curry  
Mousseline de merlan arlequin  
Café gourmand

Dîner

2<sup>ème</sup> 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

2<sup>nde</sup> 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€

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<sup>ère</sup> Bac ProAccras de cabillaud, achards de légumes  
Colombo de volaille  
Salade de fruits exotiques

15€

Restaurant Ozanam 1<sup>ère</sup> 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<sup>nde</sup> 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<sup>ère</sup> Bac Pro

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

15€

Restaurant **Ozanam** 2<sup>nde</sup> 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<sup>ère</sup> Bac Pro

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

15€

Restaurant **Ozanam** 1<sup>ère</sup> Bac STHR

Repas à thème  
 Menu élaboré par les élèves

15€

## MERCREDI 13 MAI

Déjeuner 2<sup>nde</sup> Bac Pro HRIRestaurant **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

Sur notification

Accompagnement  
d'Élèves en Situation  
de Handicap

Dispositif  
ULIS PRO\*

Sur notification

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.

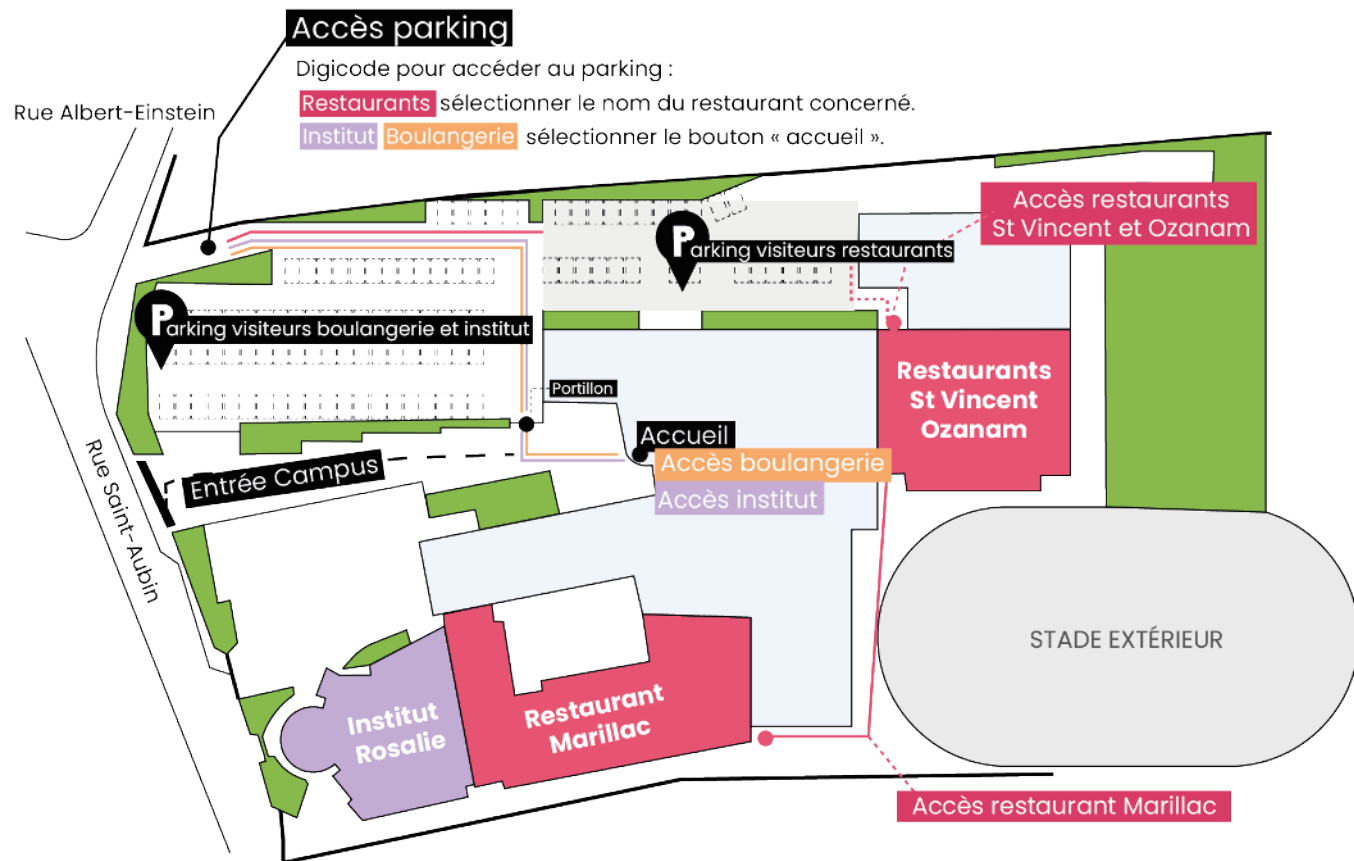
\* ULIS : Unité locale pour l'inclusion scolaire en lycée professionnel

\* 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 ».

Rue Albert-Einstein

Rue Saint-Aubin

● Chemin à suivre pour accéder à nos restaurants.

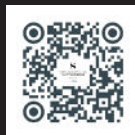
● ● Chemin à suivre pour accéder à notre boulangerie et institut.



CAMPUS DES MÉTIERS  
SAINTECATHERINE



LE MANS



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

