



CAMPUS DES MÉTIERS
SAINTE**CATHERINE**



LE MANS

ATELIERS APPLICATION

LES PRESTATIONS

De septembre 2025 à mai 2026



RESTAURANTS



BOULANGERIE
PÂTISSERIE



INSTITUT



SOMMAIRE

- 03 PAGE** NOS ATELIERS D'APPLICATION
- 04 PAGE** INSTITUT D'APPLICATION D'ESTHÉTIQUE
- 06 PAGE** BOULANGERIE PÂTISSERIE D'APPLICATION
- 08 PAGE** RESTAURANTS D'APPLICATION
Menus 2025..... page 9
Menus 2026..... page 30
- 57 PAGE** PRÉSENTATION DU CAMPUS
- 58 PAGE** ZOOM : ÉCOLE INCLUSIVE
- 59 PAGE** PLAN D'ACCÈS



NOS ATELIERS D'APPLICATION.

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



RESTAURANTS

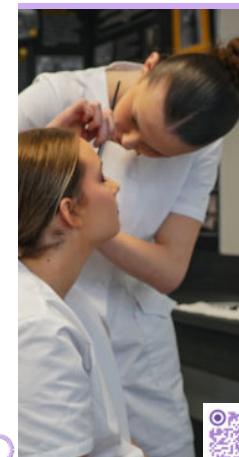
Restaurant Ozanam
Restaurant Saint Vincent
Restaurant Marillac

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



BOULANGERIE PÂTISSERIE

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



INSTITUT

L'institut Rosalie



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

INSTITUT D'APPLICATION D'ESTHÉTIQUE.

L'institut Rosalie



RÉSERVATION

- Du lundi au vendredi de 8h45 à 12h
- Par téléphone : 02 43 39 14 76

INFORMATIONS

- L'institut n'accepte pas les cartes bancaires, uniquement les chèques à l'ordre «OGEC Sainte Catherine».
- Le jour de votre rendez-vous, présentez-vous à l'accueil du Campus.

DATES DES PRESTATIONS

Mercredi : 9H30 à 12H00

Jeudi : 13H45 à 17H00

Vendredi : 9H30 à 12H00

SEPTEMBRE

OCTOBRE

NOVEMBRE

DÉCEMBRE

JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

Mercredi 24

Jeudi 2

Jeudi 6

Jeudi 4

Mercredi 14

Mercredi 4

Mercredi 4

Mercredi 29

Mercredi 8

Vendredi 14

Jeudi 11

Jeudi 15

Mercredi 11

Jeudi 5

Jeudi 16

Mercredi 19

Vendredi 16

Vendredi 13

Vendredi 23

LES PRESTATIONS

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

SOIN VISAGE

Soin du visage adapté au type de peau

1h30*

39€

SOIN CORPS

(Uniquement les jeudis après-midi)

Modelage du dos

45 min*

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
(Lors de votre commande, merci de renseigner votre nom et numéro de téléphone portable).
- Une confirmation de commande vous sera envoyée.

INFORMATIONS

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

HORAIRES

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

VENTES Boulangerie - Pâtisserie

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

26 septembre	Paris Brest : pâte à choux, mousseline pralinée	6 à 8 personnes	8€
3 octobre	Entremet « L'Écureuil » : biscuit, crème chocolat, mousse pralinée	8 personnes	13€
10 octobre	Tarte aux pommes : pâte sucrée, compote de pommes, pommes émincées	6 personnes	9€
21 novembre	Royal Caramel : biscuit amande, mousse chocolat, caramel mou	6 à 8 personnes	13€
	Entremet Forêt Noire : biscuit, chantilly chocolat et nature, griottes	8 personnes	13€
12 décembre	Royal : biscuit aux amandes, praliné feuilleté, mousse chocolat noir, glaçage chocolat	6 à 8 personnes	13€
	Bûche « Royal 2.0 » : dacquoise aux amandes, craquant feuilletine, crémeux vanille, mousse chocolat, glaçage cacao, ganache montée lactée	8 personnes	13€
	Bûche « Soleil levant » : biscuit citron vert allégué, streusel au citron, mousse citron	6 personnes	13€
	Bûche « Chocolat et framboise » : biscuit cuillère, crème au beurre au chocolat, crème glacée au café, crèmeux caramel-vanille avec des grilles, mousse chocolat lacté	6 à 8 personnes	13€

19 d

VENTES CLÔTURÉES

19 d	Galette « Omelette norvégienne » : biscuit, glace vanille, sorbet framboise, meringue	6 à 8 personnes	10€
	Bûche glacée « Façon charlotte » : biscuit cuillère, sorbet framboise, crème glacée au praliné, parfaît citron	6 à 8 personnes	10€
	Bûche « Prince Noir » : dacquoise chocolat, mousse chocolat noir, crème brûlée vanille parsemée de griottines	6 à 8 personnes	13€
	Bûche crème au beurre chocolat : génoise, crème au beurre au chocolat sans alcool	6 à 8 personnes	10€
9 janvier	Galette frangipane	6 à 8 personnes	10€
16 janvier	Galette frangipane	6 à 8 personnes	10€
	Opéra : biscuit café, ganache chocolat, crème café	6 à 8 personnes	13€
23 janvier	Entremet « Elysée » : dacquoise noisette, crème vanille, éclats de nougatine, coulis de framboise	8 personnes	13€
6 mars	Tarte citron meringuée : pâte sucrée, crème citron, meringue	6 personnes	9€

Produit surgelé

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 SEPTEMBREDéjeuner 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

MERCREDI 24 SEPTEMBRE

Déjeuner 2^{ème} année BTS

14€

Restaurant Saint Vincent

Menu Street Food

Poke bowl de cromesquis de canard

Burger de canard

Milkshake vanille

JEUDI 25 SEPTEMBRE

Déjeuner Terminale Bac STHR

15€

Restaurant Saint Vincent

Avocat aux crevettes

Pavé de bœuf,
(sauce béarnaise ou poivre)

Pickles de légumes, pommes Pont-Neuf

Banoffee Pie

SEPTEMBRE

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

Terminal Bac STHR

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

15€

Restaurant OzanamBac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration

Avocat aux crevettes, sauce cocktail

Carré de porc rôti boulangère

Tarte tatin

15€

SEMAINE 40**OCTOBRE****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

Dîner1^{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**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

**OCTOBRE****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

SEMAINE 41**OCTOBRE****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

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**LUNDI 13 OCTOBRE**Déjeuner 1^{ère} Bac Pro**Restaurant 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 Vincent1^{ère} Bac Pro

15€

Salade normande

Filet de colin à la Dieppoise, flan de légumes

Pommes à l'anglaise

Tarte normande

Restaurant Ozanam1^{ère} Bac STHR

15€

Quiche Lorraine

Steak sauté Bercy

Pommes allumettes

Bananes flambées, sauce chocolat

OCTOBRE**MARDI 14 OCTOBRE**

Dîner

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

26€

Restaurant Saint Vincent

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**LUNDI 3 NOVEMBRE**Déjeuner 1^{ère} Bac Pro**Restaurant 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 15€

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

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

NOVEMBRE**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

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€

NOVEMBRE

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)

26€**Restaurant Ozanam**

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

NOVEMBRE**VENDREDI 14 NOVEMBRE****Dîner**

1ère année BTS

26€**Restaurant Saint Vincent**

Mise en bouche

Escargots du Maine en feuilletté
 Marmite sarthoise
 Refrain
 Gâteau nantais, marmelade de pommes
 Mignardises

JEUDI 13 NOVEMBRE**Déjeuner**

Terminale Bac STHR

15€**Restaurant Saint Vincent**

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

NOVEMBRE**SEMAINE 47****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**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 Ozanam1^{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 rouges

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€

NOVEMBRE**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****15€**

Œuf poché Bragance
Cuisse de canette braisée aux cerises,
purée de céleri

Parfait glacé à la mangue

SEMAINE 47**NOVEMBRE****VENDREDI 21 NOVEMBRE****Dîner**1^{ère} année BTS**Restaurant 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 rouges**Restaurant 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

22.

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€

SEMAINE 49**DÉCEMBRE****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,
figues et carottes
glacées au cumin

Crème brûlée

15€

Formule brasserie

10 tables de 2 couverts

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

Crème brûlée

12€

Dîner**Restaurant Saint Vincent**Bac 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 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 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^{ère} Bac STHR

Restaurant Ozanam

Potage Parmentier

Dos de merlu en croûte, sauce hollandaise

Fondue de poireaux, carottes glacées,
pommes vapeur

Sablé breton, pommes flambées, glace au
caramel au beurre salé

15€

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 jus

Chutney 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

Mise en bouche

Assiette nordique

Pavé de Cabillaud à la Dieppoise

Légumes glacés

Plateau de fromages

Nougat glacé et coulis de Framboise

Mignardises

26€

JEUDI 11 DÉCEMBRE

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

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€

SEMAINE 50**DÉCEMBRE****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**LUNDI 15 DÉCEMBRE****Déjeuner** 2nde Bac Pro HR2**Restaurant Ozanam**

Salade de magret de canard et
foie gras poêlé

Ballotine de volaille sauce
suprême, gratin de cardons

Trilogie de bûches

15€**DÉCEMBRE****MARDI 16 DÉCEMBRE****Déjeuner** 1ère Bac STHR**Restaurant Ozanam****15€**

Potage Parmentier

Dos de merlu en croûte, sauce
hollandaise

Fondue de poireaux, carottes
glacées, pommes vapeur

Sablé breton, pommes flambées,
glace au caramel au beurre salé

DînerBac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration**Restaurant Saint Vincent****Repas à thème : Harry Potter**

Bienvenue à 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 HRIRestaurant Ozanam

15€

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)

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 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 OzanamBac 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

COMPLETMise en bouche, Entrée, Poisson, Viande,
Fromage, Dessert

30€

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

Profiteroles

15€

SEMAINE 2

JANVIER

LUNDI 5 JANVIER

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent 1^{re} Bac Pro

Avocat aux crevettes

Escalope de veau à la crème, Tagliatelles

Tarte à l'alsacienne et son coulis

Restaurant Ozanam 2^{nde} Bac Pro HR2Velouté de champignons et
bonbon de foie gras

Filet de merlu poché, sauce basilic

Flan de légumes et petits légumes glacés
Pithiviers**MARDI 6 JANVIER**Déjeuner 1^{re} Bac Pro**Restaurant Saint Vincent** 15€

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

SEMAINE 2**MARDI 6 JANVIER****Déjeuner****Restaurant Marillac**

CAP Cuisine et CAP CS HCR

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

15€

Dîner**Restaurant Saint Vincent**

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

26€

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

JANVIER**MERCREDI 7 JANVIER****Déjeuner****Restaurant Ozanam**2^{nde} Bac Pro HRI

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

15€

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

26€

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

SEMAINE 2**JEUDI 8 JANVIER****Déjeuner****Restaurant Ozanam**

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Œuf farcie Chimay

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

Pana cotta et son coulis de fruits rouges

15€

Restaurant MARILLACBac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration

Potage julienne Darblay

Filet de bar meunière, choux à l'anglaise

Tarte aux pommes

15€

VENDREDI 9 JANVIER**Déjeuner****Restaurant Saint Vincent**

Terminale Bac Pro

Mise en bouche

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

23€

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

1ère année BTS

Mise en bouche

Velouté de fèves, cromesquis aux
épices orientales

26€

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

Sélection de fromages AOP

Gratin de fruits d'hiver

Mignardises

32.

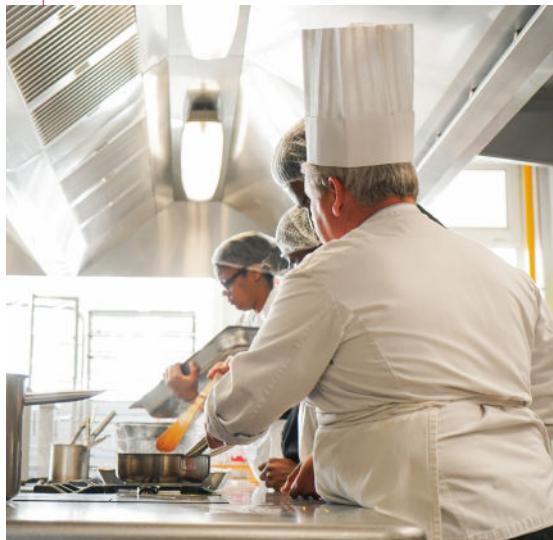
SEMAINE 3**LUNDI 12 JANVIER**

Déjeuner 2nde Bac Pro HR2

Restaurant Ozanam **15€**

Velouté de champignons et
bonbon de foie gras

Filet de merlu poché, sauce basilic
Flan de légumes et petits légumes
glacés

**JANVIER****MARDI 13 JANVIER**

Déjeuner

Restaurant Marillac

CAP Cuisine et CAP CS HCR

Formule restaurant

10 tables de 2 couverts

Île 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

Raviolis 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**MERCREDI 14 JANVIER**

Déjeuner 2nde Bac Pro HRI

Restaurant Ozanam 

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

Dîner Mise à niveau BTS (MAN)

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

JANVIER**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

Restaurant Ozanam Titre Cuisine et Restaurant Adultes

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



Restaurant Marillac CAP Cuisine

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



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€

SEMAINE 4

JANVIER

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

Île 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**

Mise en bouche

26€

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 Restauration**Restaurant 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

Médaillon 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**

1ère 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

MARDI 27 JANVIER

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent 1^{ère} Bac Pro

19€

EXAMEN PRATIQUE

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

CAP Cuisine et CAP CS HCR

Formule restaurant

10 tables de 2 couverts

Duo de saumon

Goujonnnettes de sole,
pommes Pont-neuf

Pithiviers

15€

Formule brasserie

10 tables de 2 couverts

Goujonnnettes de sole,
pommes Pont-neuf
Pithiviers

13€

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

Dîner

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Restaurant Saint Vincent

Mise en bouche

Saumon gravlax et son blinis à la
crème de cibouletteOnglet de bœuf au sel de Guérande,
sauce au poivre vert

Pommes sautées, compotée de fenouil

Plateau de fromages

Paris-Brest

26€

Mignardises

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 PRATIQUENombre de couverts non déterminé à ce jour
Formule accord « Mets et boissons »**19€****Restaurant Marillac**

CAP Cuisine

Œufs mollets Florentine

Saumon poché, pommes persillées

Crème caramel, tuile croquante

14€**SEMAINE 6****FÉVRIER****MARDI 3 FÉVRIER****Dîner**Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration**Restaurant Saint Vincent**

Mise en bouche

Assiette de fruits de mer

Filet de bar rôti au jus d'agrumes,
purée de fenouil

Plateau de fromages

Pavlova à l'orange sanguine

Mignardises

26€**JEUDI 5 FÉVRIER****Déjeuner**Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration**Restaurant Marillac****14€**

Œufs mollets Florentine

Saumon poché, pommes persillées

Crème caramel, tuile croquante

SEMAINE 7

FÉVRIER

LUNDI 9 FÉVRIER

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent

1^{ère} Bac Pro

Œuf Mimosa

Steak sauté Bercy

14€

Pommes sautées à cru

Paris-Brest

Restaurant Ozanam

2^{nde} Bac Pro HR2

Trilogie de saumon

Poulet rôti, pommes paillasson
et tomate provençale

Gâteau moelleux au chocolat
et glace pistache

15€

SEMAINE 7

Menus 2025

MARDI 10 FÉVRIER

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent

1^{ère} Bac Pro

Œuf Mimosa

Steak sauté Bercy

14€

Pommes sautées à cru

Paris-Brest

Restaurant Ozanam

1^{ère} Bac STHR

Repas à thème : Menu Savoyard

Dîner

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

Restaurant Saint Vincent

26€

Mise en bouche

Galette de polenta rôtie et sa crème d'avocat

Carbonade de bœuf à la flamande

Gratin de maroilles

Plateau de fromages

Mousse chocolat blanc et noir,
croustillant chocolat

Mignardises

SEMAINE 7**FÉVRIER****JEUDI 12 FÉVRIER****Déjeuner** CAP Cuisine**Restaurant Marillac****15€**

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

VENDREDI 13 FÉVRIER**Dîner** 1^{ère} année BTS**26€****Restaurant Saint Vincent**

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

SEMAINE 8**FÉVRIER****MARDI 17 FÉVRIER****Dîner**Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration**Restaurant Saint Vincent**

- Mise en bouche
 Tartare de saumon
 Aioli
 Plateau de fromages
 Tulipes de sorbets
 Mignardises

26€**JEUDI 19 FÉVRIER****Déjeuner** Bac Pro Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration**Restaurant 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 Duglétré,
 pommes à l'anglaise et Flan de céleri
 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**LUNDI 9 MARS****Déjeuner****Restaurant Saint Vincent** 1^{ère} Bac Pro

Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits

15€

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

Verrine citron meringuée

Restaurant Ozanam 2^{nde} Bac Pro HR2

Quiche aux échalotes confites tomate et chèvre

15€

Filet de poisson Dugléry, pommes à l'anglaise et flan de céleri

Tarte aux pommes vergeoise

MARS**MARDI 10 MARS****Déjeuner****Restaurant Saint Vincent** 1^{ère} Bac Pro

15€

Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits

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

Verrine citron meringuée

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

Formule tout compris : repas & boissons

FORMULE RESTAURANT
table de 2 couverts

19€

FORMULE BRASSERIE
table de 2 couverts

15€

SEMAINE 11**MERCREDI 11 MARS**

Déjeuner 2^{nde} Bac Pro HRI

Restaurant 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

MARS**VENDREDI 13 MARS**

Dîner

Restaurant Saint Vincent 1^{ère} année BTS

Mise en bouche

Meli mélo de légumes primeurs au miel de rose

Dos de cabillaud au chorizo,
tian de légumes et risotto

Sélection de fromages AOP

Poire Belle Hélène

Mignardises

26€

Restaurant Ozanam Terminale Bac Pro

Soirée gastronomique "Trompe-l'œil"

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

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

(Pensez à communiquer toutes éventuelles
allergies alimentaires)

38€

SEMAINE 12**LUNDI 16 MARS****Déjeuner**

2nde Bac Pro HR2

15€**Restaurant Ozanam**

Avocat aux crevettes

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

MARDI 17 MARS**Déjeuner**

CAP Cuisine et CAP CS HCR

15€**Restaurant Marillac**

Cocktail d'avocat aux crevettes et agrumes
Fricassée de lapin aux champignons,
légumes glacés et pommes à l'anglaise
Pêche melba

Dîner

Titre Cuisine et Restaurant Adultes

26€**Restaurant Saint Vincent**

Amuse-bouche

Honeymoon au chèvre frais et miel noix de pécan
Tournedos de bœuf sauce béarnaise
Flan de céleri, pommes duchesse
Plateau de fromages
Nougat glacé et son coulis de framboises
Mignardises

MARS**MERCREDI 18 MARS****Déjeuner**

2nde Bac Pro HRI

15€**Restaurant Ozanam**

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**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

Crème renversée au caramel

15€

Restaurant Marillac

CAP Cuisine

Panna cotta au parmesan

Burger à la fondue de tomate,
pommes gaufrettes

Tulipe de sorbet

14€

MARS**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

Dîner1^{ère} année BTS

26€

Restaurant Saint Vincent

Mise en bouche

Meli 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****LUNDI 23 MARS****Déjeuner**2^{nde} Bac Pro HR2**Restaurant Ozanam**

Avocat aux crevettes

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

Tiramisu

15€

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 agrumes

Fricassée de lapin aux champignons, légumes glaces 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€

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**LUNDI 30 MARS**Déjeuner 2^{nde} Bac Pro HR2Restaurant Ozanam 15€

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

MERCREDI 1 AVRILDéjeuner 2^{nde} Bac Pro HR1Restaurant Ozanam 14€

Crème de moules au curry
 Mousseline de merlan arlequin
 Café gourmand

Dîner Mise à niveau BTS (MAN)

Restaurant Ozanam 26€

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

AVRIL**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**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

 26€

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

AVRIL**JEUDI 9 AVRIL**

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent  Terminale Bac STHR

Oeuf 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 Restauration**Restaurant 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,
Sémoule épicee

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

15€

SEMAINE 18

MERCREDI 29 AVRIL

Déjeuner 2^{nde} Bac Pro HRI

Restaurant Ozanam

Saucisson en brioche, sauce Porto

Carré de cochon, sauce moutarde à l'ancienne,
purée de patate douce

Panacotta & coulis de fruits rouges

15€

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€

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 Pro

Accras de cabillaud, achards de légumes

Colombo de volaille

Salade de fruits exotiques

15€

Restaurant Ozanam 1^{ère} Bac STHR**Repas 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 **15€**
 Tarte tatin et glace vanille

Restaurant Ozanam2^{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 **15€**
 Tarte tatin et glace vanille

Restaurant Ozanam1^{ère} Bac STHR

Repas à thème
 Menu élaboré par les élèves **15€**

MERCREDI 13 MAI**Déjeuner**2^{nde} Bac Pro HR1**Restaurant Ozanam****18€**

Déjeuner régional
 Sarthe

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

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'Elèves 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.

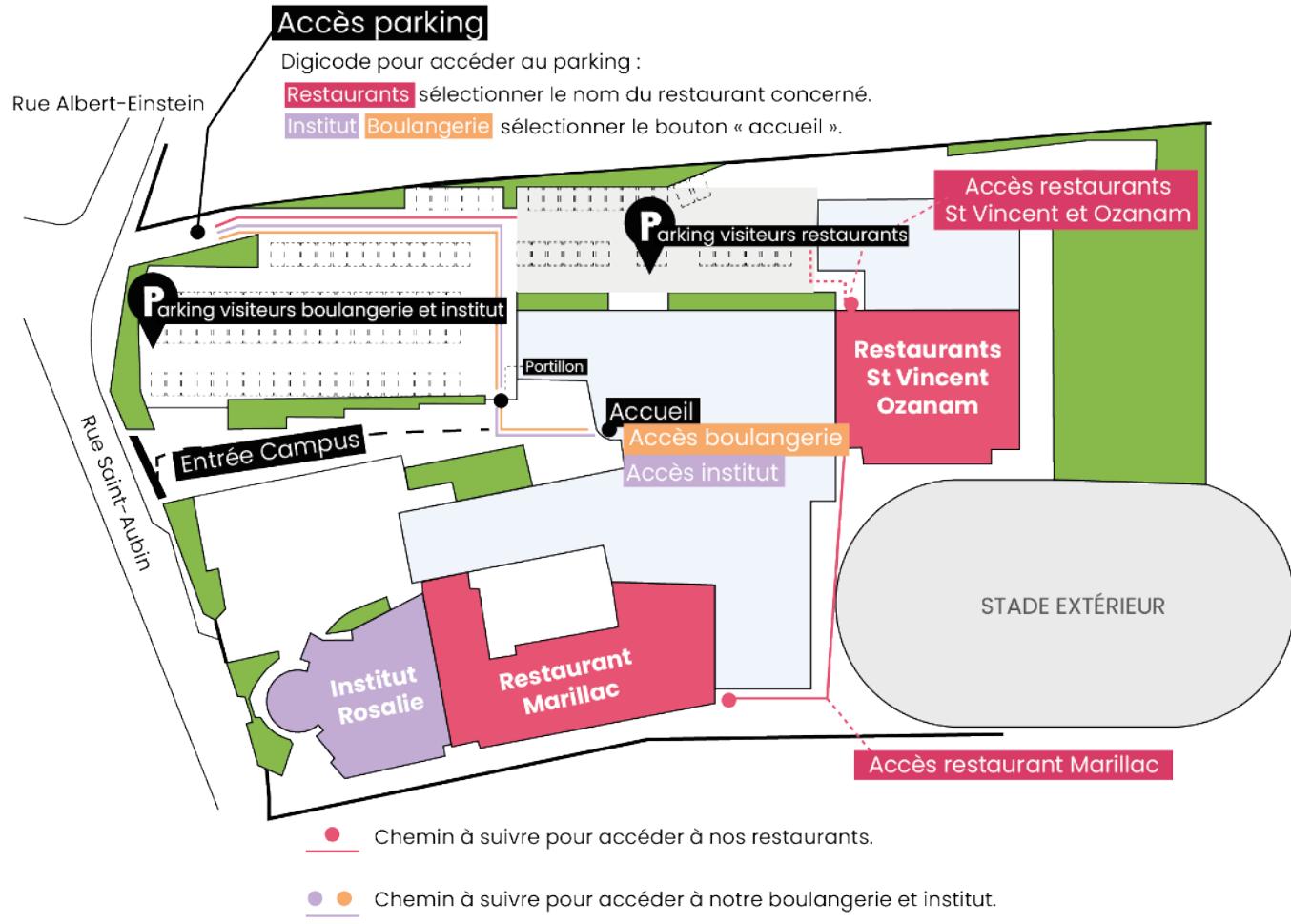
* ULIS : Unité locale pour l'inclusion scolaire en lycée professionnel

* RQTH : Reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé

* AEEH : Allocation d'éducation de l'enfant handicapé

* PPS : Projet personnalisé de scolarisation

PLAN D'ACCÈS.





CAMPUS DES MÉTIERS
SAINTE**CATHERINE**



LE MANS



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

