



CAMPUS DES MÉTIERS
SAINTECATHERINE



LE MANS

NOS RESTAURANTS D'APPLICATION

MENUS

De septembre 2026 à juin 2027

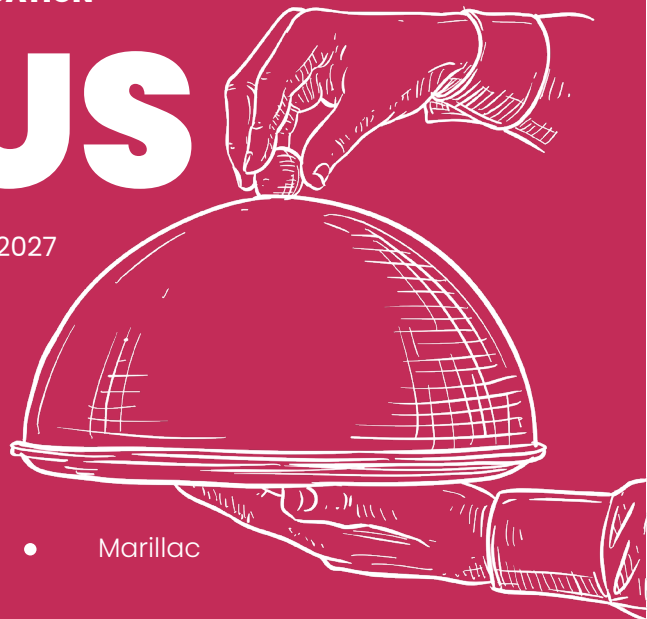
Saint Vincent



Ozanam



Marillac



RESTAURANTS D'APPLICATION .

Restaurant **Saint Vincent**

Restaurant **Ozanam**

Restaurant **Marillac**



RÉSERVATION

→ En ligne

Scannez le QR code ou cliquez sur le bouton ci-dessous.



[Je réserve ma table](#)

→ Par téléphone

02 43 39 14 76

Du lundi au vendredi de 8h45 à 12h

(Les réservations sont suspendues pendant les vacances scolaires.)

INFORMATIONS

→ Les réservations sont ouvertes sur une période glissante de trois mois.

→ 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.

LUNDI 14 SEPTEMBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac Pro

Restaurant Saint Vincent

Gaspacho andalou

Darne de saumon, beurre blanc

Riz pilaf et trilogie de carottes

Tarte Bourdaloue

16€

MARDI 15 SEPTEMBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac Pro

Restaurant Saint Vincent

Gaspacho andalou

Darne de saumon, beurre blanc

Riz pilaf et trilogie de carottes

Tarte Bourdaloue

16€

VENDREDI 18 SEPTEMBRE

Déjeuner Terminale Bac Pro

Restaurant Saint Vincent

Œuf poché de Loué façon meurette

Dos de cabillaud rôti, jus à l'anis étoilé

OU (*choix à faire sur place*)

Ballotine de volaille forestière

Riz pilaf et ratatouille

Plateau de fromages

Entremets chocolat, glace vanille

20€

LUNDI 21 SEPTEMBRE

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent**

Quiche lorraine

Blanquette de veau, riz créole

Cerise jubilee, glace vanille

1^{ère} Bac Pro

16€

Restaurant **Ozanam**

Pavé de bœuf sauce au poivre

Mousseline de panais et petits légumes

Banoffee Pie

Terminale Bac STHR

16€

MARDI 22 SEPTEMBRE

Déjeuner

1^{ère} Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

Quiche lorraine

Blanquette de veau, riz créole

Cerise jubilee, glace vanille

16€

MERCREDI 23 SEPTEMBRE

Déjeuner

2^{ème} année BTS

Restaurant **Saint Vincent**

Goujonnettes de sole, sauce tartare

Suprême de volaille
braisé au Jasnières

Légumes du marché

Sélection de fromages A.O.P

Tartelette aux figues

20€

Suite des menus
de la semaine 39



JEUDI 24 SEPTEMBRE

Déjeuner

CAP Cuisine

Restaurant **Marillac**

Crêpes de volaille comme un tacos

Pavé de merlu, sauce vin blanc

Riz pilaf et julienne de légumes

Tarte aux fruits

15€

Dîner

Terminale Bac Pro

Restaurant **OZANAM**

Soirée à thème
Guinguette

Prolonger l'été autour d'un moment
convivial et festif entre amis !

*(Retrouvez la carte et les tarifs
sur notre site internet)*

Tarif
à la
carte

VENDREDI 25 SEPTEMBRE

Déjeuner

Terminale Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

Chartreuse de poisson aux fruits de mer

Sauce aux crustacés

Magret de canard sauce aigre douce

OU (choix à faire sur place)

Filet de dorade sauce vierge

20€

Ecrasé de pommes de terre et trilogie de choux

Assiette de fromages

Paris-Brest

Dîner

1^{ère} année BTS

Restaurant **Saint Vincent**

Amuse-bouche

Tarte d'automne à la courge butternut
et au roquefort

Ballotine de volaille au cidre

Pommes fruits tournées, purée de céleri,
champignons de saison

Fromage

Salade de fruits frais d'automne

Mignardises

26€

LUNDI 28 SEPTEMBRE

Déjeuner

Restaurant Saint-Vincent

Œufs meurette

Entrecôte double, beurre maître d'hôtel,
pommes allumettes

Paris-Brest

1^{ère} Bac Pro

16€

Restaurant Ozanam

Pavé de bœuf sauce au poivre

Mousseline de panais et petits légumes

Banoffee Pie

Terminale Bac STHR

16€

MARDI 29 SEPTEMBRE

Déjeuner

1^{ère} Bac Pro

Restaurant Saint Vincent

Œufs meurette

Entrecôte double, beurre maître
d'hôtel, pommes allumettes

Paris-Brest

16€

MERCREDI 30 SEPTEMBRE

Déjeuner

1^{ère} Bac STHR

Restaurant Ozanam

Tartare de truite au citron
et radis croquants

Sauté de poulet de Loué
aux champignons de Paris, Linguines

Pavlova poire et mousse au chocolat

16€

Suite des menus
de la semaine 40



JEUDI 1 OCTOBRE

Déjeuner CAP Cuisine

Restaurant **Marillac**

Menu végétarien

Omelette roulée, sauce tomate

Curry de légumes, haricots cocos et pommes coccottes

Tarte chocolat banane comme un royal

15€

VENDREDI 2 OCTOBRE

Déjeuner Terminale Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

Trilogie de saumon

Sole meunière, pommes de terre vapeur et flan de légumes

OU (choix à faire sur place)

Fricassé de lapin au cidre en cocotte et sa garniture

Assiette de fromages

Pavlova de fruits rouges

20€

Dîner 1^{ère} année BTS

Restaurant **Saint Vincent**

26€

Amuse-bouche

Tarte d'automne à la courge butternut et au roquefort

Ballotine de volaille au cidre

Pommes fruits tournées, purée de céleri, champignons de saison

Fromage

Salade de fruits frais d'automne

Mignardises

LUNDI 5 OCTOBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac Pro

Restaurant **Saint-Vincent**

Tarte fine aux légumes

Dos de cabillaud sauce vierge trilogie de choux,
pomme anglaise

Pêches flambées, glace vanille

16€

MARDI 6 OCTOBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

Tarte fine aux légumes

Dos de cabillaud sauce vierge trilogie de
choux, pomme anglaise

Pêches flambées, glace vanille

16€

MERCREDI 7 OCTOBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac STHR

Restaurant **Ozanam**

Tartare de truite au citron
et radis croquants

Sauté de poulet de Loué
aux champignons de Paris, Linguines

Pavlova poire et mousse au chocolat

16€

Dîner

2^{ème} année BTS

Restaurant **Saint Vincent**

Amuse-bouche

Velouté de brocoli au saumon fumé

Médailillon de volaille à la normande,

Blé comme un risotto

Sélection de fromages A.O.P

Tarte au mojito

Mignardises

26€

Suite des menus
de la semaine 41



JEUDI 8 OCTOBRE

Dîner

Terminale Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

26€

Amuse-bouche

Samoussa d'agneau et son mesclun

Dorade rôtie au beurre rouge

Gratin de potiron et compotée d'oignons

Plateau de fromages

Bananes flambées

Mignardises

VENDREDI 9 OCTOBRE

Déjeuner

Terminale Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

Soupe de lentilles au foie gras

Carré de porc Choisy

OU (choix à faire sur place)

Filet de bar à l'unilatéral sauce safranée,
laitue braisée et pommes Château

Plateau de fromages

Millefeuille vanille

20€

Dîner

1^{ère} année BTS

Restaurant **Saint Vincent**

Amuse-bouche

Velouté de panais aux éclats
de noisettes et poires

Magret de canard, réduction de balsamique et
poivre de timut

Poire rôtie, pommes Duchesse,
purée de céleri

Roquefort et chutney de poires

Poire pochée

Mignardises

26€

LUNDI 12 OCTOBRE

Déjeuner

1^{ère} Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

Velouté Dubarry

Poulet basquaise, écrasé de
pomme de terre, julienne de poivrons

Sélection de fromages A.O.P français

Crumble pommes poires,
Pommes flambées

18€

MARDI 13 OCTOBRE

Déjeuner

1^{ère} Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

Velouté Dubarry

Poulet basquaise, écrasé de
pomme de terre, julienne de
poivrons

Sélection de fromages A.O.P
français

Crumble pommes poires,
Pommes flambées

18€

JEUDI 15 OCTOBRE

Déjeuner

Restaurant **Ozanam**

Crudités variées

Curry de poulet

Riz basmati aux épices

Entremet vanille passion

1^{ère} Bac Pro

16€

Restaurant **Marillac**

Soupe au potiron

Fricassée de lapin aux champignons

Légumes glacés
et pomme à l'anglaise

Tarte amandine pistache
et fruits rouges

CAP Cuisine

16€

MARDI 20 OCTOBRE

Dîner

Titres Pro Cuisine et Service

Restaurant **Saint Vincent**

Amuse-bouche

Salade de chèvre chaud sur
pomme caramélisée

Jambonnette de volaille
farcie au chorizo

Brunoise de légumes façon
ratatouille/écraser de
pommes de terre

Plateau de fromages

Tarte amandine/pistaches
aux abricots

Mignardises

26€

JEUDI 22 OCTOBRE

Déjeuner

Restaurant **Marillac**

Tartelette aux oignons et pickles

Tournedos de bœuf au poivre
façon tataki

Choux à la crème

CAP Cuisine

16€

Restaurant **Ozanam**

Quiche chèvre et tomate

Filet de dorade Grenobloise

Pilaf de blé aux herbes

Œufs à la neige

Titres Pro Cuisine et Service

16€

Dîner

Terminale Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

Amuse-bouche

Coquillages farcis **OU*** Bruschetta aux
poivrons grillés et tofu fumé

Rognons veau flambé **OU*** Papillote
de colin aux légumes

Pâtes fraîches au basilic
Plateau de fromages

Tarte amandine abricot
OU* Pêches Melba

Mignardises

26€

**choix à faire sur place*

MARDI 27 OCTOBRE

Déjeuner

CAP Cuisine et CS HCR

Restaurant **Marillac**

Pissaladière végétarienne

Fricassée de volaille au colombo,
polenta verte et poivron

Salade de fruits

16€

JEUDI 29 OCTOBRE

Déjeuner

1ère Bac Pro

Restaurant **Ozanam**

L'œuf poché Bragance

Cuisse de canette braisée aux cerises

Purée de pomme de terre et
chips de céleri

Charlotte aux poire

16€

LUNDI 2 NOVEMBRE

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent**

Assiette scandinave

Joues de bœuf confites,
pomme anglaise et navet

Tarte fine aux pommes

1^{ère} Bac Pro

16€

Restaurant **Ozanam**

Planche apéritive de charcuteries

Dos de cabillaud en croûte de chorizo
sauce beurre blanc, coques marinières,
étuvée de choux vert

Tarte chocolat caramel et noix de Pécan,
crème Anglaise

(Un verre de vin compris dans le menu)

Terminale Bac STHR

18€

MARDI 3 NOVEMBRE

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent**

Assiette scandinave

Joues de bœuf confites,
pomme anglaise et navet

Tarte fine aux pommes

1^{ère} Bac Pro

16€

Restaurant **Ozanam**

Planche apéritive :

Guacamole et légumes
croquants

Burger de poulet, potatoes et
mesclun

Brownies, crème anglaise

2^{nde} Bac STHR

16€

Dîner

Titres Pro Cuisine et Service

Restaurant **Saint Vincent**

Amuse-bouche

Duo de saumon et sa mousse
d'avocat, crevettes &
pamplemousse

Filet mignon de porc
farci au chorizo

Poêlée de poivrons,
gratin dauphinois

Plateau de fromages

Crème brûlée à la cassonade,
biscuit craquant

Mignardises

26€

Suite des menus
de la semaine 45



MERCREDI 4 NOVEMBRE

Dîner

Mise à niveau BTS (MAN)

Restaurant **Ozanam**

Amuse-bouche

Crème Dubarry aux
pétoncles

Filet de Cabillaud
à la Dieppoise, pommes à
l'anglaise

Assiette de fromages de nos
régions

Bavarois Vanille et
fruits exotiques

Mignardises

26€

JEUDI 5 NOVEMBRE

Déjeuner

Titres Pro Cuisine et Service

Restaurant **Ozanam**

Profiteroles aux lardons

Poulet sauté chasseur

Pommes sautées a cru

Mousse au chocolat et
son biscuit craquant

16€

Dîner

Terminale Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

Amuse-bouche

Ravioles aux champignons,
infusion au lait de coco

Magret de canard
au poivre vert

Ecrasé de pommes de terre
et sa poire au vin

Moelleux chocolat et
glace pistache

Mignardises

26€

VENDREDI 6 NOVEMBRE

Dîner

1ère année BTS

Restaurant **Saint-Vincent**

Soirée Végétale

Amuse-bouche

Tiramisu de tomates à
l'infusion de basilic

Churros aux herbes,
crème de comté

Mousse d'épinards au chèvre,
légumes marinés et
mascarpone au raifort

Fromage

Lingot de rhubarbe
et pommes

Mignardises

26€

LUNDI 9 NOVEMBRE

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent**

Velouté de potimarron

Poulet rôti

Pommes allumette,
poêlée de champignons
Sauce suprême

Tarte au citron meringuée

1^{ère} Bac Pro

16€

Restaurant **Ozanam**

Planche apéritive de charcuteries

Dos de cabillaud en croûte de
chorizo sauce beurre blanc, coques
marinières, étuvée de choux vert

Tarte chocolat caramel et noix de
Pécan, crème Anglaise

(Un verre de vin compris dans le menu)

Terminale Bac STHR

18€

MARDI 10 NOVEMBRE

Déjeuner

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

Velouté de potimarron

Poulet rôti, sauce suprême

Pommes allumette,
poêlée de champignons

Tarte au citron meringuée

16€

Restaurant **Ozanam** 2^{nde} Bac STHR

Planche apéritive :
Guacamole et légumes croquants

Burger de poulet, potatoes et mesclun

Brownies, crème anglaise

16€

Restaurant **Marillac** CAP Cuisine et CS HCR

Tortellinis de chèvre et sarrasin,
pesto de courgette

Navarin façon tajine
aux pruneaux et amandes

Pêche melba

16€

JEUDI 12 NOVEMBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac Pro

Restaurant **Ozanam**

Mousse de foie de volaille,
chutney d'oignons

Steak aux poivres

Flan de légume, gratin dauphinois

Salade de fruits frais

16€

VENDREDI 13 NOVEMBRE

Dîner 1^{ère} année BTS

Restaurant **Saint-Vincent**

Soirée à thème

Produits du terroir :
Région Pays de La Loire

Amuse-bouche

Croustade d'escargots du Maine

Marmite sarthoise

Refrain

Poire pochée au vin d'Anjou,
biscuit croquant au pain d'épices

Mignardises

26€

LUNDI 16 NOVEMBRE

Déjeuner 1^{ère} Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

Potage julienne Darblay
Carré de porc poêlé Choisy
Ananas flambé

16€

MARDI 17 NOVEMBRE

Déjeuner

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

Potage julienne Darblay
Carré de porc poêlé Choisy
Ananas flambé

16€

Restaurant **Marillac** 1^{ère} année CAP Cuisine et CS HCR

Pissaladière végétarienne
Fricassée de volaille au colombo,
polenta verte et poivron
Salade de fruits

16€

Dîner Titres Pro Cuisine et Service

Restaurant **Saint-Vincent**

Amuse-bouche
Feuilleté d'escargots au Marc
de Bourgogne
Filet de flétan au triple crème
Poêlée de fenouil et pêche rôtie
Plateau de fromages
Cheesecake cappuccino,
noisettes caramélisées
Mignardises

26€

MERCREDI 18 NOVEMBRE

Dîner Mise à niveau BTS (MAN)
et 2^{ème} année BTS

Restaurant **Saint-Vincent**

Amuse-bouche
Noix de Saint-Jacques lutées
aux filaments de légumes
Côte de bœuf aux morilles,
purée de céleri et pommes
Pont-Neuf
Sélection de fromages A.O.P
français
Déclinaison autour de la
pomme
Mignardises

26€

Suite des menus
de la semaine 47

JEUDI 19 NOVEMBRE

Déjeuner

Titres Pro Cuisine et Service

16€

Restaurant **Ozanam**

Croustade d'œuf brouillé à la portugaise

Filet de truite au beurre blanc

Pomme cocotte / Carotte glacé

Choux à la crème

Dîner

Terminale Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

Amuse-bouche

Pâté en croûte **OU*** Soupe de moules
saveur safranée

Filet de sandre à la fondue d'échalotes
OU* Poulet rôti et son jus

Flan de légumes et légumes étuvés

Plateau de fromages

Crème brûlée **OU*** Baba au rhum

Mignardise

26€

**choix à faire sur place*

VENDREDI 20 NOVEMBRE

Dîner

1ère année BTS

Restaurant **Saint Vincent**

Soirée à thème

Produits du terroir :
Région Centre

Amuse-bouche

Carpaccio de betteraves,
noisettes et valençay

Filet de sandre rôti, sauce vin rouge

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

Fromage

Tarte Tatin flambée

Mignardises

26€

MERCREDI 25 NOVEMBRE

Dîner

2ème année de BTS

Restaurant **Saint-Vincent**

Menu à définir

26€

Dîner

Mise à niveau BTS (MAN)

Restaurant **Ozanam**

Amuse-bouche

Crème Dubarry aux pétoncles

Filet de Cabillaud à la Dieppoise,
pommes à l'anglaise

Assiette de fromages de nos régions

Bavarois Vanille et fruits exotiques

Mignardises

26€

JEUDI 26 NOVEMBRE

Déjeuner

Restaurant **Ozanam**

Tarte fine de légumes marinés
aux langoustines, fine tuile de poivron

Fricassé de volaille à l'ancienne, riz Pilaf

Poire belle Hélène

1ère Bac Pro Cuisine et CSR

16€

Restaurant **Marillac**

Mousseline de merlan Arlequin

Bavette à l'échalote

Pommes dauphines

Œuf à la neige

CAP Cuisine

16€

LUNDI 30 NOVEMBRE

Déjeuner

Terminale Bac STHR

Restaurant Ozanam

Tartare d'avocat et crevettes, pétales de tomates confites, croustillant sésame et pickles d'oignons rouges

Filet de canard, sauce framboise, millefeuille de pomme de terre et petits légumes

Chariot de fromages et ses accompagnements

Cheesecake au spéculoos, coulis de fruits rouges

22€

MARDI 1 DÉCEMBRE

Déjeuner

1ère année CAP Cuisine et CS HCR

Restaurant Marillac

Tortellinis de chèvre et sarrasin, pesto de courgette

Navarin façon tajine aux pruneaux et amandes

Pêche melba

16€

Dîner

Titres Pro Cuisine et Service

Restaurant Saint-Vincent

Amuse-bouche

Œuf meurette et son gressin

Carré d'agneau au jus et sa garniture

Plateau de fromages

Profiteroles à la glace menthe-chocolat, sauce chocolat

Mignardises

26€

Suite des menus
de la semaine 49

MERCREDI 2 DÉCEMBRE

Déjeuner

Mise à niveau BTS (MAN)

Restaurant Saint Vincent

Planche de poissons fumés

Estouffade de bœuf à la bourguignonne

Profiteroles au caramel et pralines roses

16€

JEUDI 3 DÉCEMBRE

Déjeuner

Titres Pro Cuisine et Service

16€

Restaurant Ozanam

Avocat aux crevettes sauce cocktail

Navarin d'agneau et sa garniture

Crème brûlée

Dîner

Terminale Bac Pro

Restaurant Saint-Vincent

Amuse-bouche

26€

Œuf en gelée et au jambon

Homard grillé sauce corail

Risotto aux poivrons

Crêpes soufflées au Grand-Marnier

Mignardise

LUNDI 7 DÉCEMBRE

Déjeuner

Terminale Bac STHR

Restaurant Ozanam

Tartare d'avocat et crevettes,
pétales de tomates confites,
croustillant sésame et pickles
d'oignons rouges

Filet de canard, sauce framboise,
millefeuille de pomme de terre et
petits légumes

Chariot de fromages et ses
accompagnements

Cheesecake au spéculoos,
coulis de fruits rouges

22€

MARDI 8 DÉCEMBRE

Déjeuner

Restaurant Ozanam

Cœuf Mimosa revisité

Risotto de coquillettes au chorizo,
crumble de parmesan

Crème caramel

2nde Bac STHR

15€

Restaurant Marillac

Formule brasserie

Tournedos de bœufs au poivre
façon tataki
Bûche de Noël

15€

Formule restaurant

Tortillas homard et champignons
Tournedos de bœufs au poivre
façon tataki
Plateau de fromage
Bûche de Noël

25€

1^{ère} année CAP Cuisine et
terminale CAP CSHCR

MERCREDI 9 DÉCEMBRE

Déjeuner

Restaurant Saint Vincent

Planche de poissons fumés

Estouffade de bœuf à la bourguignonne

Profiteroles au caramel et pralines roses

Mise à niveau BTS (MAN)

16€

Restaurant Ozanam

Amuse-bouche

Velouté de potimarron et
éclats de châtaignes

Magret de canard, sauce au poivre

Pommes Dauphine et Mini Légumes croquants

Fromages

Tiramisu façon bûche Spéculoos et Chocolat

Mignardises

1^{ère} BAC STHR

26€

Suite des menus
de la semaine 50

JEUDI 10 DÉCEMBRE

Déjeuner

Restaurant Ozanam

Tartare de saumon

Pièce du boucher, sauce béarnaise -

Pommes tournées et flan de légumes

Crêpe Suzette

1ère Bac Pro

16€

Restaurant Marillac

MENU « Un avant-goût de Noël »

Œuf cocotte au foie gras et mouillettes
de pain d'épices

Blanquette de lotte et langoustines
au champagne

Trilogie de riz

Bûche roulée au chocolat

CAP Cuisine

22€

VENDREDI 11 DÉCEMBRE

Déjeuner

Terminale Bac Pro

Restaurant Saint Vincent

Carpaccio de Saint-Jacques, fruit de la passion

Pièce de bœuf au poivre, pommes croquette

OU (*choix à faire sur place*)

Mousseline de poisson Arlequin

Boulgour et flan de légumes

Assiette de fromages

Tarte fine aux pommes, glace vanille

20€

MARDI 15 DÉCEMBRE

Déjeuner

Restaurant **Ozanam**

2nde Bac STHR

15€

Œuf Mimosa revisité

Risotto de coquillettes au chorizo, crumble de parmesan

Crème caramel

Restaurant **Marillac**

1^{ère} année CAP Cuisine et terminal CAP CSHCR

Tortillas homard & champignons

Tournedos de bœufs au poivre façon tataki

Plateau de fromage

Buche de Noël

25€

Dîner

Titres Pro Cuisine et Service

Restaurant **Saint-Vincent**

Amuse-bouche

Foie gras poêlé sur lit de champignons

Magret de canard,
cuisson basse température et son jus

Riz sauvage et
chutney de légumes à la mangue

Plateau de fromages

Tulipes à l'ananas rôti et
sa glace vanille maison

Mignardises

26€

MERCREDI 16 DÉCEMBRE

Déjeuner

Restaurant **Saint Vincent**

Soupe de moules au safran

Carré d'agneau rôti, légumes d'hiver, jus corsé

Brioche perdue aux pommes

Mise à niveau BTS (MAN)

16€

Restaurant **Ozanam**

Amuse-bouche

Velouté de potimarron et éclats de châtaignes

Magret de canard, sauce au poivre

Pommes Dauphine et mini Légumes croquants

Fromages

Tiramisu façon bûche Spéculoos - Chocolat

Mignardises

1^{ère} BAC STHR

26€

Suite des menus
de la semaine 51

JEUDI 17 DÉCEMBRE

Déjeuner

Titres Pros Cuisine et Service

Restaurant **Ozanam**

Velouté Dubarry

Filet mignon de porc sauce Duroc,

Pommes dauphine

Tarte Normande

16€

Dîner

Terminale BAC PRO

Restaurant **Saint Vincent**

Menu Noël

Élaboré par les apprenants

26€

VENDREDI 18 DÉCEMBRE

Déjeuner

Terminale Bac Pro

Restaurant **Saint Vincent**

Mise en bouche : Gravlax de saumon

Gambas flambées au rhum, fruits et sauce exotiques

Volaille farcie sauce morilles

Pommes Dauphine, poêlée de choux

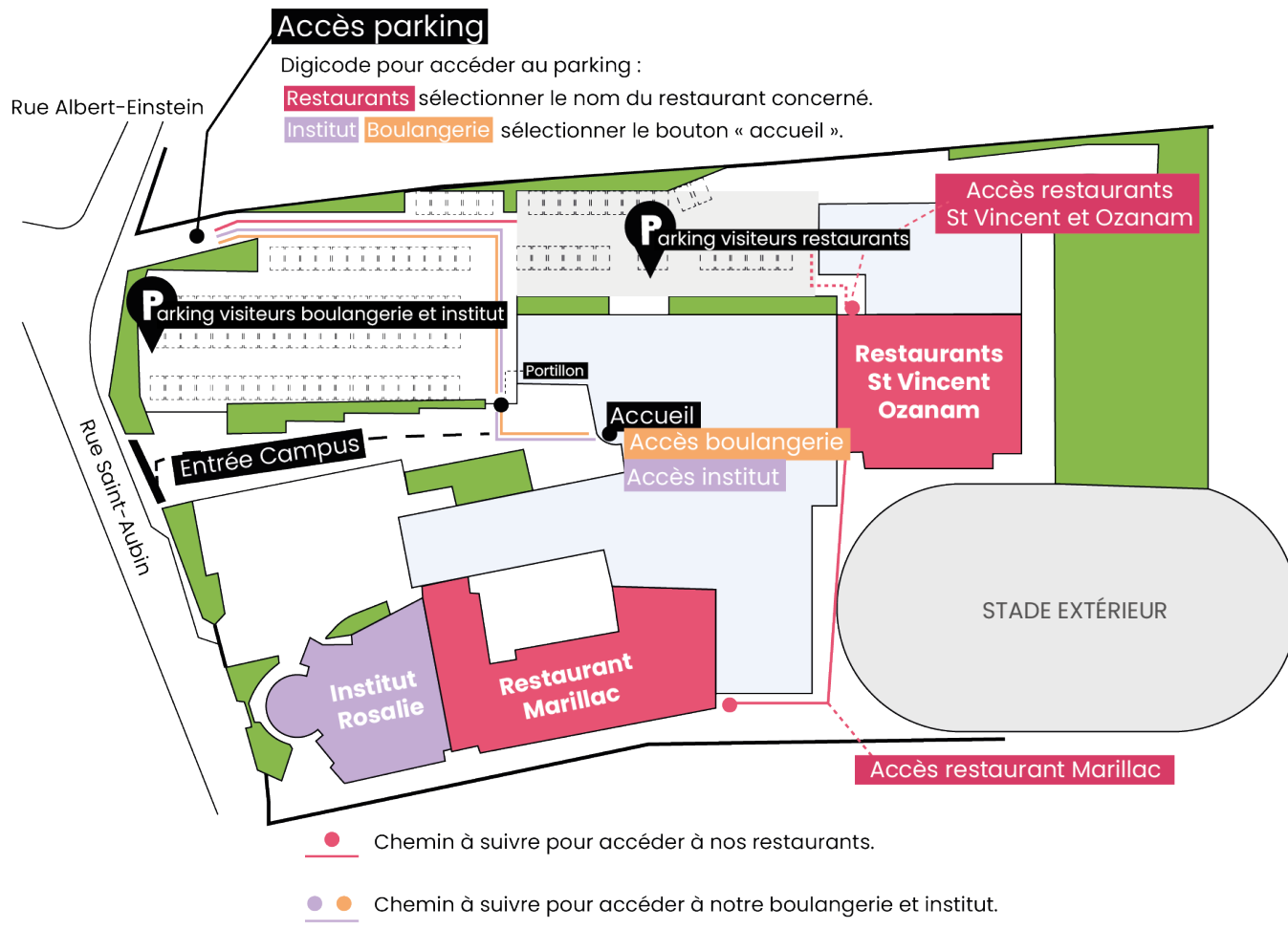
Assiette de fromages

Duo de bûches

Mignardises

26€

PLAN D'ACCÈS.

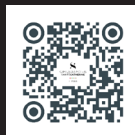




CAMPUS DES MÉTIERS
SAINTE**CATHERINE**



LE MANS



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

