

www.saintjosephlannion.fr

Le Séquoia



- Tous nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.
- Un espace de stationnement est à votre disposition à l'entrée du Lycée (prendre à droite directement en entrant).
- Le pass sanitaire vous sera demandé. Nos élèves et nos professeurs ont un schéma vaccinal complet pour vous accueillir.

stjo Saint Joseph - Bossuet
Lycée Collège
Lycée Hôtelier
et de Tourisme

4 Rue de la bienfaisance - LANNION

Semaine 8 du 21 au 25 février 2022

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 21 février

Début de service **12h45**

Menu à 13€

Rillettes de maquereau

Dos de saumon à

l'unilatérale,

Purée

Assiette Gourmande

Les terminales CAP vous
proposent au Déjeuner du

Mardi 22 Février

Début du service à 12H

Menu à 13€

Salade d'œuf poché

aux lardons

Croustillant de
cabillaud au caviar de

huit légumes

Saint-honoré

Les 1^{ères} BAC professionnel vous
proposent au Déjeuner du

Mercredi 23 Février

Début du service à 12H

Menu à 15 €

Mise en avant de la région

Bourgogne Franche Comté

par les élèves

Soupe de carottes et de Courge

au fondu d'époisses

Poulet façon Jura

Poire belle-Dijonnaise



Les 1^{ère} BAC technologique vous
proposent au Déjeuner du

Jeudi 24 Février

Début du Service à 12H

Menu à 13€

Tarte fine de confit de

canard mesclun et jus

corsé

Mignon de porc, purée de

céleri et pommes de terre,

flan de légumes

Assortiment de choux

Réservé aux élèves et personnels de

l'établissement

Les 2nde BAC professionnel
vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 25 Février

Restaurant réservé

Les terminales BAC professionnel vous proposent pour le

Diner du Jeudi 24 Février à 17€

Début de service à 19h30

Gambas, pistou et mangue

Tournedos grillé Sauce au poivre

Lasagne de légumes

Déclinaison vanille ananas Feuilleté



Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 9 du 28 Février au 4 Mars 2022

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 28 février

Début de service **12h45**

Menu à 13€

Blinis au saumon fumé,
sauce Hollandaise œuf
mollet

Pavé de cabillaud sauté,
sauce Américaine et
fleurons

Coupe Mont-Blanc

Les terminales CAP vous
proposent au Déjeuner du

Mardi 1^{er} Mars

Début du service à 12H

Menu à 13€

Minestrone de
langoustines aux
courgettes

Filet de canard au miel
et citron pommes
darwin et pleurotes

Crème brûlée pistache

Mercredi 2 Mars

Pas de service

Les 1^{ère}BAC technologique vous
proposent au Déjeuner du

Jeudi 3 Mars

Début du Service à 12H

Menu à 13€

Tarte fine de confit de
canard mesclun et jus corsé

Sauté de veau aux agrumes,
endives dorées et pommes

Anna

Assortiment de choux

*Réservé aux élèves et personnels de
l'établissement*

**Pas de service le
vendredi 4 Mars**

PORTES OUVERTES

SAMEDI 5 MARS 2022

DE 9H à 17H

PRÉSENTATION DE NOTRE
ETABLISSEMENT COLLEGE
LYCEE ET FORMATIONS
PROFESSIONNELLES

Les terminales BAC professionnel vous proposent pour
le **diner du Jeudi 3 Mars à 17 €**

Début de service à 19h30

Tartelette courge butternut, chèvre et magret

Lotte rôtie condiment iodé, jus de coque,s,
Chou-fleur farci en croûte

Chaud-froid pomme caramélisée

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 10 du 7 Mars au 11 Mars 2022

Lundi 7 Mars

Les 2nde CAP et 2nde PRO
sont actuellement en stage

Les terminales CAP vous
proposent au Déjeuner du

Mardi 8 Mars

Début du service à 12H

Menu à 13€

Tarte aux deux
saumons

Poulet sauté grand-
mère

Crêpe farcie aux
pommes

Les 1^{ères} BAC professionnel
vous proposent au Déjeuner du

Mercredi 9 Mars

Début du service à 12H

Menu à 15 €

Mise en avant de la région
Auvergne Rhône Alpes
par les élèves

Assiette de charcuteries

Truffade

Bugnes lyonnaises



Les 1^{ère}BAC technologique vous
proposent au Déjeuner du

Jeudi 10 Mars

Début du Service à 12H

Menu à 13€

Mesclun et tartine de
chèvre

Darne de saumon grillée

Pain perdu brioché poire
pochée

*Réservé aux élèves et personnels de
l'établissement*

Vendredi 11 Mars

Les 2nde BAC professionnel sont
actuellement en stage



Les terminales BAC
professionnel vous proposent
pour le

Diner du Jeudi 10 Mars

Début de service à 19h30

Menu à 20 € tout compris

Menu spécial examen blanc

Tables de 2 personnes

Tables de 3 à 5 personnes



Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 11 du 14 Mars au 18 Mars 2022

Les terminales CAP vous proposent au Déjeuner du

Mardi 15 Mars

Début du service à 12H

Menu à 13€

Fondant de pomme de terre à l'andouille de Guéméné

Pavé de sandre, sauce hollandaise, quinoa aux herbes

Mousse au chocolat
crumble de noisette



Jeudi 17 Mars

Les 1^{ère}BAC technologique sont actuellement en stage

Vendredi 18 Mars

Les 2^{nde} BAC professionnel sont actuellement en stage

Les terminales BAC professionnel vous proposent pour le

Diner du Jeudi 17 Mars

Début de service à 19h30

Menu à 20 € tout compris

Menu spécial examen blanc

Tables de 2 personnes

Tables de 3 à 5 personnes



Semaine 12 du 21 Mars au 25 Mars 2022

Mardi 22 Mars

Les terminales CAP
sont actuellement en stage

Les 1^{ères} BAC professionnel
vous proposent au Déjeuner du

Mercredi 23 Mars

Début du service à 12H

Menu à 15€

Mise en avant de la région
Provence Alpes Côte D'Azur
par les élèves

Antipasti aux légumes

Carré d'agneau persillé,
gratin Bayaldi

Tropézienne



Jeudi 24 Mars

Les 1^{ère} BAC technologique sont
actuellement en stage

Vendredi 25 Mars

Les 2^{nde} BAC professionnel sont
actuellement en stage

Les 2^{nde} STHR et les term STHR
vous propose
Pour le dîner du

Lundi 21 Mars

Début de service à 19h30

Menu à 14 €

Chou farci au saumon
vinaigrette tiède de
poivrons

filet mignon de porc aux
figes

Crêpes flambées ou crêpes
suzette

Les terminales BAC professionnel
vous proposent pour le

Dîner du Jeudi 24 Mars

à 17€

Début de service à 19h30

Saumon mariné, crème de
concombre au raifort,

Blinis

Ballottine de poulet

Caviar d'aubergine

Déclinaison de pommes de
terre

Eclair pomme Tatin

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 13 du 28 Mars au 1^{er} avril 2022

Mardi 29 Mars

Les terminales CAP
sont actuellement en stage

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 28 Mars

Début de service 12h45

Menu à 13€

Tarte à l'oignon

Bœuf bourguignon,
légumes tournés

Assiette gourmande

Les 1^{ères} BAC professionnel vous proposent au
Déjeuner du

Mercredi 30 Mars

Début du service à 12H

Menu à 15€

Mise en avant de la région Corse
par les élèves

Aubergines à la corse

Sauté de veau aux olives

Tiramisu à la châtaigne



Les 2nde BAC professionnel vous proposent au
Déjeuner du

Vendredi 1^{er} Avril

Début du service à 12H

Menu à 13€

Potage Dubarry

Pavé de thon grillé, légumes glacés

Assiette Gourmande




WARENGHEM
distillerie depuis 1900

Les terminales BAC professionnel vous proposent pour le
Diner du Jeudi 31 Mars

Soirée dégustation

Profitez d'une agréable sensation gustative

En partenariat avec la Distillerie Warenghem

Le menu vous sera communiqué début Mars

Début de service à 19h30

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 14 du 4 au 8 avril 2022

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 4 Avril

Début de service 12h45

Menu à 13€

Salade chinoise aux
crevettes et noix de cajou

Lapin au chorizo,
légumes croquants

Quatre-quarts au
pommes et caramel

Mardi 5 Avril

Les terminales CAP
sont actuellement en stage

Les 1^{ères} BAC professionnel vous
proposent au Déjeuner du

Mercredi 6 Avril

Début du service à 12H

Menu à 15€

Mise en avant de la région
Normandie par les élèves
Salade de la mer

Suprême de pintade,
Pommes de terre au camembert

Crêpes à la normande,
Pommes caramel



Les 2nde BAC professionnel
vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 8 Avril

Début du service à 12H

Menu à 13€

Potage d'Arblay,

Filet de dorade,
légumes glacés

Assiette Gourmande

Jeudi 7 Avril

Les 1^{ère}BAC technologique sont
actuellement en stage

Les terminales BAC professionnel
vous proposent pour le

Diner du Jeudi 7 Avril à 17 €

Début de service à 19h30

Sablé au parmesan, artichauts à
la grecque et maquereau

Mignon de porc au chorizo

Macaronnade chocolat café



Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 17 du 25 au 29 Avril 2022

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 25 Avril

Début de service 12h45

Menu à 13€

Assiette de charcuterie

Magret de canard,
sauce poivre noir et
pommes Sarladaises

Choux praliné

Les terminales CAP vous proposent au
Déjeuner du

Mardi 26 Avril

Début du service à 12H Menu à 13€

Œufs brouillés à la crème de courgette
et coulis de poivron

Entrecôte bordelaise
Polenta au cœur coulant,
millefeuille aubergine et tomate au
chèvre

Café ou thé gourmand

Les 1^{ères} BAC professionnel vous proposent au

Déjeuner du **Mercredi 27 Avril**

Début du service à 12H

Menu à 15€

Mise en avant de la région Ile de France Par les élèves

Tourte parisienne

Rumsteak sauce béarnaise,
Garniture saint Germain

Paris Brest



Les 2nde BAC professionnel
vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 29 Avril

Début du service à 12H

Menu à 13€

Omelette champignons,
mesclun

Soles meunières,
Pommes à l'anglaise

Entremet praliné

Les 2nde STHR et les term STHR vous
propose
Pour le dîner du

Lundi 25 Avril

Début de service à 19h30

Menu à 14 €

Tarte fine au chèvre, œuf
mollet, cru et cuit de
courgettes, sauce pesto

lotte au lard risotto au
sarrasin

Entremets façon cheesecake



Les terminales BAC professionnel vous
proposent pour le

dîner du Jeudi 28 Avril

Début de service à 19h30

Menu à 20 € tout compris



Menu spécial examen

Tables de 2 personnes

Tables de 3 à 5 personnes



Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 18 du 2 au 6 Mai 2022

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 2 Mai

Début de service 12h45

Menu à 13€

Tartare de saumon

Filet de Barbue Dugléré,
riz pilaf et flan de
légumes

Salade de fraises,
chantilly

Les terminales CAP vous proposent
au Déjeuner du

Mardi 3 Mai

Début du service à 12H

Menu à 13€

Gaspacho Andalou

Carré d'agneau en persillade
gratin Bayaldi, pommes cocotte

Sablé aux fraises

Les 1^{ères} BAC professionnel vous proposent au Déjeuner
du

Mercredi 4 Mai

Début du service à 12H

Menu à 15€

Mise en avant de la région Aquitaine
par les élèves

Salade de Colvert

Poulet basquaise

Gâteau basque



Les 2nde BAC professionnel
vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 6 mai

Début du service à 12H

Menu à 13€

Omelette aux herbes,
mesclun

Soles meunières,
Pommes à l'anglaise

Entremet Chocolat



Les terminales BAC professionnel
vous proposent pour le

Diner du Jeudi 5 mai à 17 €

Début de service à 19h30

Millefeuille de blé noir au chèvre et
jambon cru

filet de bar coulis de piperade
compotée de fenouil et courgette

Mariage fraise pistache

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 19 du 9 au 13 Mai 2022

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 9 Mai

Début de service 12h45

Menu à 13€

Carpaccio de st
jacques, combawa

Brochette de lotte,
beurre des îles et riz
madras

Entremet 3 choco

Les 1^{ères} BAC professionnel vous proposent au Déjeuner du

Mercredi 11 Mai

Début du service à 12H

Menu à 15 €

Mise en avant de la région Antilles par les élèves



ENTRÉE
Tartare de daurade parfumé à la vanille et accompagnée de mangue

PLAT
Colombo de Poulet à l'ananas, servis avec du riz coco

DESSERT
Assiette Gourmande: Mousse à la banane, Blanc manger coco, Muffins antillais

TOUTE L'EQUIPE DES PREMIERES BAC PRO
VOUS SEQUAITES DE PASSER UN AGREABLE MOMENT!

Les 2nde BAC professionnel
vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 13 Mai

Début du service à 12H

Menu à 13€

Omelette au fromage,
mesclun

Soles meunières,
Pommes à l'anglaise

Entremet Tutii frutti

Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 20 du 16 au 20 Mai 2022

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 16 Mai

Début de service 12h45

Menu à 13€

Beignets de légumes,
sauce tartare et salade

Emincé de bœuf au
gingembre, légumes
wok, nouilles

Parfait glacé à la fraise
et crumble

Les terminales CAP vous
proposent au Déjeuner du

Mardi 17 Mai

Pas de service

**Cuisiniers en
examen**

Les 1^{ères} BAC professionnel vous
proposent au Déjeuner du

Mercredi 18 Mai

Début du service à 12H

Menu à 15€

Mise en avant de la région Pays de
Loire et centre
par les élèves
Assiette du pays

Cul de veau à l'angevine

Gâteau Nantais



Les 1^{ère}BAC technologique vous
proposent au Déjeuner du

Jeudi 19 Mai

Début du Service à 12H

Menu à 13€

Saumon mariné au fruit
de la passion

Dos de merlu rôti Riz pilaf
et asperges

Pêches flambées, glace
vanille

*Réservé aux élèves et personnels de
l'établissement*

Les 2nde BAC professionnel
vous proposent au Déjeuner du

Vendredi 20 Mai

Début du service à 12H

Menu à 13€

Moules marinières

Sauté de veau aux
agrumes, flan de légumes

Charlotte aux fraises

Les 2nde STHR et les term STHR vous
propose Pour le diner du

Lundi 16 Mai

Début de service à 19h30

Menu à 14 €

Blinis au sarrasin rillettes aux
deux saumon

steak tartare (préparation en
salle) pommes allumettes
ou

Burger pommes allumettes

sablé fraise pistache



Les terminales BAC professionnel vous proposent
pour le **diner du Jeudi 19 Mai**

Début de service à 19h30

Menu à 20 € tout compris



Menu spécial examen

Tables de 2 personnes

Tables de 3 à 5 personnes



Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »

Semaine 21 du 23 au 27 Mai 2022

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 23 Mai

Début de service 12h45

Menu à 13€

Allumettes au fromage,
salade

Mignon de porc aux
épices et lait de coco,
tagliatelles

Assiette gourmande

Les terminales CAP vous
proposent au Déjeuner du

Mardi 24 Mai

Début du service à 12H

Examen restaurant

Menu à 13€

Salade Niçoise

Fish and chips

Paris-Brest

Les 1^{ères} BAC professionnel vous proposent au
Déjeuner du

Mercredi 25 Mai

Début du service à 12H

Menu à 15€

Mise en avant de la région Réunion Guyane
par les élèves

Accras de morue

Rougail saucisse

Chemin de fer



Pont de l'ascension

Jeudi 26 mai et vendredi 27 Mai

Réouverture du restaurant

le lundi 30 Mai 2022



Semaine 22 du 30 Mai au 3 Juin 2022

Les 2nde CAP vous proposent
Au déjeuner du

Lundi 30 Mai

Début de service 12h45

Menu à 13€

Caroline au jambon et
champignon

Pavé de sandre glacé à
l'aïoli, petits légumes

Crêpes Suzette

Les terminales CAP vous
proposent au Déjeuner du

Mardi 31 Mai

Début du service à 12H

Menu à 13€

Carpaccio de tomate et
mozzarella

Magret de canard à l'orange

Paris- Brest

Les 1^{ères} BAC professionnel vous proposent au
Déjeuner du

Mercredi 1^{er} juin

Début du service à 12H

Menu à 15€

Mise en avant de la région Hauts de France
par les élèves

Asperges à la flamande

Carbonnade Flamande

Crème brûlée à la chicorée



Les 1^{ère}BAC technologique vous
proposent au Déjeuner du

Jeudi 2 Juin

Début du Service à 12H

Menu à 13€

Saumon mariné au fruit de la
passion

Dos de merlu rôti Riz pilaf et
asperges

Pêches flambées, glace vanille

*Réservé aux élèves et personnels de
l'établissement*



Les menus ne sont proposés qu'à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des besoins pédagogiques et des aléas du marché.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs appliqués par les restaurants privés. »