



**Restaurant
de l'école
d'hôtellerie**

Côte de granit rose

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

Bienvenue,

Les élèves et les professeurs de l'école d'hôtellerie et de tourisme seront ravis de vous accueillir. Par votre venue, vous participerez à la formation de nos jeunes tout en passant, nous l'espérons un agréable moment. Bien que pédagogique, le restaurant se veut être au plus proche de la réalité commerciale et c'est grâce à vous, cher(e) client(e) que chaque service devient réalité.

Les jours et les horaires d'ouverture

Déjeuner : Ouverture à 12h et fin du service à 14h

Dîner : Ouverture à 19h30 et fin du service à 22h

L'accès au restaurant se fait uniquement sur réservation.

Les jours d'ouverture dépendent des dates de formation en entreprise et de la pédagogie mise en œuvre.

Merci de consulter les menus sur le planning pour connaître les jours d'ouverture.

Un espace de stationnement est à votre disposition à l'entrée du lycée (prendre à droite directement en entrant).

Tous nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Les tarifs des menus sont établis en fonction du prix des produits qui vous sont servis. Aussi les tarifs s'échelonnent de 15 à 46 € selon le menu.

Groupes et séminaires

Nous accueillons les groupes et les séminaires.

Contactez-nous pour formuler votre demande : restaurantdapplication@saintjosephlannion.fr

SEMAINE N° 45



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 3 AU 7 NOVEMBRE

Jeudi 6 novembre 2025

Dîner 20 €

Crème de céleri au parmesan

Escalope de volaille sautée, sauce au jus de raisin et balsamique, purée de pommes de terre et céleri, poêlée de raisins

Île flottante exotique

Vendredi 7 novembre 2025

Déjeuner 16 €

Oeuf mimosa

Blanquette de volaille à l'ancienne, riz pilaf

Crème caramel et poire pochée

SEMAINE N° 46



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 10 AU 14 NOVEMBRE

Jeudi 13 novembre 2025

Dîner 20 €

Velouté de chou-fleur et chorizo grillé

Pigeon comme un burger à l'échalote

Financier châtaigne, pommes flambées

Vendredi 14 novembre 2025

Déjeuner 16 €

Œuf Mayonnaise

Blanquette de poulet au lait d'amande
courgettes glacées, riz 3 saveurs pilaff

Mini crème brûlée à la badiane,
poire pochée, tuiles à l'orange

SEMAINE N° 47



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 17 AU 21 NOVEMBRE

Mardi 18 novembre 2025

Déjeuner 16 €

Œufs mollet florentine

Darne de saumon sautée, beurre d'ail,
wok de légumes

Moelleux au chocolat

Jeudi 20 novembre 2025

Dîner 20 €

Châtaignes et champignons à l'huile de
persil

Lotte endives et autres

Pain perdu aux épices et aux pommes

Vendredi 21 novembre 2025

Déjeuner 16 €

Crème de potimarron,

Cuisse de poulet rôti au thym,
Poêlée de champignons,
Pommes rissolées, oignon rôti

Banane rôtie, caramel au beurre salé,
crème diplomate, Crumble aux
noisettes

SEMAINE N° 48



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 24 AU 28 NOVEMBRE

Mardi 25 novembre 2025

Déjeuner 16 €

Œufs mollet florentine

Darne de saumon sautée, beurre d'ail,
Wok de légumes

Moelleux au chocolat

Jeudi 27 novembre 2025

Déjeuner 16 €

Gnocchi à la parisienne et poitrine fumée

Suprême de volaille pané pistache,
Sauce miel moutarde à l'ancienne,
curry doux

Semoule aux fruits secs , légumes d'automne rôtis

Pêches flambées, glace vanille

Jeudi 27 novembre 2025

Dîner 20 €

Tarte fine de potimarron

Magret de canard en croute d'épices

Baba café pamplemousse

Vendredi 28 novembre 2025

Déjeuner 16 €

Crème de courge

Longe de porc rôti,
Légumes d'automne rôtis

Ananas rôti, caramel au beurre salé,
Diplomate caramel, crumble coco

SEMAINE N° 49



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 1^{ER} AU 5 DÉCEMBRE

Mardi 2 décembre 2025

Déjeuner 16 €

Allumettes au fromage, mesclun

Aile de raie au beurre de câpres,

Riz madras

Chou pâtissier

Mardi 2 décembre 2025

Dîner 20 €

Menu Végétal

Salade de betteraves multicolores et
jeunes pousses

Risotto de potimarron, noisette et
émulsion d'herbes

Moelleux chocolat, crème de noisette
et cassis

Mercredi 3 décembre 2025

Dîner 20 €

Potage Saint-Germain

Bavette à l'échalotte,
Pommes dauphines

Oeuf à la neige

Vendredi 5 décembre 2025

Déjeuner 16 €

Oeuf poché, épinard et tuile fumée,
Copeaux de comté et ail noir

Carbonade flamande, flan d'endives
et frites

Tarte tatin

SEMAINE N° 50



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 8 AU 12 DÉCEMBRE

Lundi 8 décembre 2025
Déjeuner 16 €

Omelette roulée (jambon, fromage, fine herbes)

Darne de saumon, pommes à l'anglaise et Flan de légumes

Tarte tatin

Mardi 9 décembre 2025
Déjeuner 16 €

Allumettes au fromage, mesclun

Aile de raie au beurre de câpres, Riz madras

Chou pâtissier

Mardi 9 décembre 2025
Dîner 20 €

Crème de lentilles corail au lait de coco et Gambas

Parmentier de morue fraîche, Endives rôties au miel et vinaigrette balsamique

Tarte au chocolat, sauce au chocolat blanc

Mercredi 10 décembre 2025
Dîner 20 €

Escalope de foie gras sautée, compotée de rhubarbe, caramel au vin d'épices

Suprême farci aux langoustines, chou-fleur, Crème de langoustines

Crêpe Suzette

Jeudi 11 décembre 2025
Déjeuner 16 €

Quiche aux deux saumons ***
Magret de canard façon asiatique ***
Assortiment de choux

Vendredi 12 décembre 2025
Déjeuner 16 €

Oeuf poché, duxelle de champignons, Lard grillé, écume ail noir ***
Joue de bœuf au vin rouge, déclinaison de pommes de terre ***
Tarte aux poires

SEMAINE N° 51



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 15 AU 19 DÉCEMBRE

Lundi 15 décembre 2025

Déjeuner 16 €

Salade terre et mer

Suprême de pintade farci aux champignons,
Tomate au chèvre,
Écrasé de pommes de terre

Bûche de Noël

Mardi 16 décembre 2025

Déjeuner 16 €

Velouté de potiron aux châtaignes

Fricassée de volaille à l'ancienne,
gratin de pomme de terre patate
douce

Coupe glacée

SEMAINE N° 2



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 5 AU 9 JANVIER

Lundi 5 janvier 2026
Déjeuner 16 €

Gnocchi à la parisienne

Poulet sauté chasseur

Panna cotta au chocolat blanc et mangue

Mardi 6 janvier 2026
Déjeuner 16 €

Velouté de potiron aux châtaignes

Fricassée de volaille à l'ancienne,
gratin de pomme de terre patate
douce

Coupe glacée

Vendredi 9 janvier 2026
Déjeuner 16 €

Soufflé au fromage

Fricassée de poulet au cidre,
Gratin de pommes de terre

Tarte au citron meringuée

SEMAINE N° 3



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 12 AU 16 JANVIER

Lundi 12 janvier 2026

Déjeuner 16 €

Tartare de saumon

Parmentier de confit de canard aux
champignons

Galette des rois

Mardi 13 janvier 2026

Déjeuner 16 €

Velouté Dubarry

Magret de canard aux poires, wok de
légumes

Pithiviers

Jeudi 15 janvier 2026

Déjeuner 16 €

Croustillant de saumon et
Poireaux beurre blanc au safran

Entrecôte double sauce béarnaise

Entremets au citron

SEMAINE N° 4



DU 19 AU 23 JANVIER

Mardi 20 janvier 2026

Déjeuner 16 €

Velouté Dubarry

Magret de canard aux poires, wok de
légumes

Pithiviers

Mardi 20 janvier 2026

Dîner 20 €

Menu surprise

Mercredi 21 janvier 2026

Déjeuner 16 €

Raviole de saumon crème de
champignons

Filet mignon de porc aux pruneaux

Pommes flambées en salle et quatre
quart

Jeudi 22 janvier 2026

Déjeuner 16 €

Croustillant de volaille et chèvre
aux saveurs d'hiver

Entrecôte double sauce béarnaise

Entremets passion et chocolat

Vendredi 23 janvier 2026

16 €

Brunch

SEMAINE N° 5



**Restaurant
de l'école
d'hôtellerie**

Côte de granit rose

DU 26 AU 30 JANVIER

Mardi 27 janvier 2026

Déjeuner 16 €

Omelette fromage ou nature,
mesclun

Darne de saumon, sauce tartare,
Flan et tian de légumes

Ananas flambé

Mardi 27 janvier 2026
Dîner 20 €

Menu surprise

Jeudi 29 janvier 2026

Déjeuner 16 €

Terrine de campagne maison

Dos de cabillaud

En croûte d'herbes et citron

Tarte à l'orange

Jeudi 29 janvier 2026

Dîner 20 €

Menu surprise à 20 € hors
boissons
pour les examens
sur le thème de
la Saint Jacques, la Sole et la
Pomme

Vendredi 30 janvier 2026

Déjeuner 16 €

Crêpes soufflées façon ficelle
picarde

Vol au vent de fruits de mer

Tarte à l'orange meringuée

SEMAINE N° 6



**Restaurant
de l'école
d'hôtellerie**

Côte de granit rose

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 2 AU 6 FÉVRIER

Mercredi 4 février 2026

Déjeuner 16 €

Saint-Jacques, espuma au parmesan
et crumble chorizo

Dos de cabillaud en croûte de curry
sauce hollandaise

Crêpes flambées

Jeudi 5 février 2026

Déjeuner 16 €

Terrine de campagne maison

Pavé de merlu en croûte de curry
sauce hollandaise au curry

Tarte au caramel

Jeudi 5 février 2026

Dîner 20 €

Menu surprise à 20 € hors boissons
pour les examens
sur le thème de
la Daurade, le magret de canard et les
fruits exotiques

SEMAINE N° 7



Restaurant
de l'école
d'hôtellerie

Côte de granit rose

DU 9 AU 13 FÉVRIER

Lundi 9 février 2026

Déjeuner 16 €

Potage julienne Darblay

Navarin, légumes tournés

Moelleux au chocolat, glace vanille

Mardi 10 février 2026

Dîner 20 €

Nouvel an chinois

Nems et raviolis chinois

Porc aigre douce, riz cantonais

Riz au lait de coco et mangue,
cookie thé matcha

Jeudi 12 février 2026

Déjeuner 16 €

Blinis et rillettes de maquereaux

Pintade aux figues, miel et romarin

Entremets chocolat sauce caramel

Jeudi 12 février 2026

Dîner

Menu surprise