



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° 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



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

Côte de granit rose

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 19 AU 23 JANVIER

Mardi 20 janvier 2026

Déjeuner 16 €

Velouté Dubarry

Magret de canard aux poires,
wok de légumes

Pithiviers

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

Mardi 20 janvier 2026

Dîner 20 €

Menu surprise

Vendredi 23 janvier 2026

16 €

Brunch

Jeudi 22 janvier 2026

Déjeuner 16 €

Croustillant de volaille et
chèvre aux saveurs d'hiver

Entrecôte double sauce
béarnaise

Entremets passion et
chocolat

SEMAINE N° 5



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
spécial examen de restaurant

Mercredi 28 janvier 2026

Déjeuner 16 €

Nems

Pavé de saumon à juste
température, beurre blanc

Douceur caramel et pomme

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

Examen

Menu surprise à 20 €
hors boissons 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



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 2 AU 6 FÉVRIER

Mercredi 4 février 2026

Déjeuner 17 €

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

Mercredi 4 février 2026

Dîner 17 €

Crème renversée de champignons au
caramel de Porto, velouté de
champignons

Carbonnade de bœuf à la flamande,
pommes pont neuf
Tatin d'endives

Tuile au riz au lait, banane et fruits secs

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



DU 9 AU 13 FÉVRIER

Mercredi 11 février 2026

Dîner 17 €

Crème de potiron et châtaignes,
tartine de jambon de Bayonne,
pesto rouge et chèvre frais

Filet de rouget au vin rouge et
chorizo, haricots blancs au paprika

Parfait pinacolada à la coco grillée,
brochette d'ananas caramélisé

Jeudi 12 février 2026

Déjeuner 16 €

Blinis et rillettes de maquereaux

Pintade aux figues, miel et romarin

Entremets chocolat sauce caramel

Vendredi 13 février 2026

Déjeuner 16 €

Aumônière de fruits de mer au
curry

Dartois de merlan julienne de
légumes, beurre blanc

DESSERT SAINT VALENTIN

Mousse framboise

Jeudi 12 février 2026

Dîner 45 €

Dîner dans le noir
organisé avec le Lion's Club de
Lannion

SEMAINE N° 10



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 2 AU 6 MARS

Lundi 2 mars 2026

Déjeuner 16 €

Crème de potimarron

Koulibiac, beurre blanc

Savarin

Mardi 3 mars 2026

Dîner 17 €

Réunion / Mayotte

Samoussas croustillant de poisson

Cari de volaille réunionnais, riz créole

Blanc manger coco, ananas rôtie

Mardi 3 mars 2026

Déjeuner 16 €

Omelette fromage ou nature, mesclun

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

Ananas flambé

Mercredi 4 mars 2026

Dîner 17 €

Bavarois céleri à la Fourme d'Amber

Faux filet grillé sauce béarnaise, PDT rissolées, champignon farci, fondue de tomates

Aumonière de pommes et poires caramélisées, crème anglaise

Jeudi 5 mars 2026

Déjeuner 16 €

Blinis et rillettes de maquereaux

Pintade aux fruits secs et vin doux

Gâteau Basque

Jeudi 5 mars 2026

Dîner 20 €

Crèmeux tourteau

Pintade au foin légumes confits

Clafoutis aux abricots

SEMAINE N° 11



DU 9 AU 13 MARS

Lundi 9 mars 2026

Déjeuner 16 €

Œufs farcis Chimay

Poulet cocotte grand-mère

Nougat glacé, coulis de fruits
rouges

Mardi 10 mars 2026

Déjeuner 16 €

Rouleau de printemps

Poulet rôti et son jus, pomme
Anna

Tarte Bourdaloue

Mardi 10 mars 2026

Dîner 17 € Auvergne

Œuf parfait, crème de
lentilles blondes

Paleron de bœuf braisé, aligot
maison

Gâteau de pommes
à la tomme fraîche

Mercredi 11 mars 2026

Dîner 17 €

Salade tiède de chou vert au lard
fumé, œuf frit

Rosace de Saint-Jacques, Risotto
d'épeautre, beurre de coque au
pistou, dentelle de parmesan

Forêt noire aux fruits rouges

SEMAINE N° 11



DU 9 AU 13 MARS

Jeudi 12 mars 2026

Déjeuner 16 €

Tartine avocat saumon fumé et
œuf poché

Tajine d'agneau

Ananas flambés en salsa,
financier coco

Jeudi 12 mars 2026

Dîner 20 €

Lotte sur une crème de fenouil
Poivrons et vinaigrette
de coques et tempura

Râble farci de piquillos et
tarte d'aubergine

Feuilleté de poires caramélisées

Vendredi 13 mars 2026

Déjeuner 16 €

Menu asiatique

Nouilles sautées aux crevettes

Porc au caramel, riz cantonais

Fortune cookie, panna cotta
coco, sorbet ananas

SEMAINE N° 12



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 16 AU 20 MARS

Mercredi 17 mars 2026

Déjeuner 16 €

Rouleau de printemps

Poulet rôti et son jus, pomme

Anna

Tarte Bourdaloue

Lundi 16 mars 2026

Déjeuner 16 €

Beignets de crevettes

Sauce aigre douce

Blanquette de veau

Tiramisu

Mercredi 17 mars 2026

Dîner 17 €

Menu Rhône Alpes

Croustillant de ravioles du
Dauphiné, émulsion persillée

Suprême de volaille rôti, jus
court et polenta crémeuse

Biscuit de savoie, crème légère
vanille et fruits frais

Jeudi 19 mars 2026

Dîner 20 €

Terrine de canard à l'orange et
sushis

Filet de lieu jaune
Printanière de légumes

Exotique Passoa

SEMAINE N° 13



DU 23 AU 27 MARS

Lundi 23 mars 2026
Déjeuner 16 €

Œuf mollet florentine

Blanc de volaille en croûte de fruits
secs, légumes glacés

Charlotte Cécile

Mardi 24 mars 2026
Déjeuner 16 €

Assiette de charcuterie

Travers de porc laqué au miel,
légumes glacés et flan

Opéra

Jeudi 26 mars 2026
Dîner 20 €

Cassolette de moules à la fondue
d'endives

Croustillant de saumon, pressé de
pomme de terre

4/4 aux pommes

SEMAINE N° 14



DU 30 MARS AU 3 AVRIL

Lundi 30 mars 2026

Déjeuner 16 €

Talmouse en tricorne, salade verte

Curry de volaille, riz madras

Poire condé

Mardi 31 mars 2026

Déjeuner 16 €

Assiette de poissons

Pavé de julienne au curcuma, riz pilaf aux poivrons et chorizo

Dacquoise pistache et mousse fromage blanc

Mardi 31 mars 2026

Dîner 17 €

Menu surprise
examen bac pro

Mercredi 1^{er} avril 2026

Dîner 17 €

Carpaccio de St Jacques et dorade

Blanquette de dinde au lait
d'amande, riz pilaf à la cannelle,
foin de poireaux, rouelle oignon
frite

Millefeuille aux fruits exotiques

SEMAINE N° 15



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 6 AU 10 AVRIL

Mardi 7 avril 2026

Déjeuner 16 €

Moules marinières

Mignon de porc sauté aux épices
et lait de coco, tagliatelles

Forêt noire

Mardi 7 avril 2026

Dîner 17 €

menu surprise
examen bac pro

Mercredi 8 avril 2026

Dîner 17 €

Blinis de sarrasin, rillettes aux 2
saumons

Longe de porc rôtie, jus, fine
ratatouille, pomme darphin

Tiramisu breton

SEMAINE N° 18



DU 27 AU 30 AVRIL

Lundi 27 avril 2026

Déjeuner 16 €

Carpaccio de daurade aux
agrumes
et aromates

Sole meunière, pommes à
l'anglaise,
Flan de légumes

Tarte Bourdaloue

Mardi 28 avril 2026

Déjeuner 16 €

Fondue de poireaux aux fruits de
mer, Sauce mouclade

Pavé de saumon, beurre maître
d'hôtel

Pommes de terre vapeur

Terrine de crêpes au coco,
compotée de fruits et glace
vanille

Mardi 28 avril 2026

Dîner 17 €

Roussillon

Salade de poulpe tiède,
Vinaigrette citronnée

Filet de poisson rôti, sauce vierge
et Risotto

Crème catalane

SEMAINE N° 18



DU 27 AU 30 AVRIL

Mercredi 29 avril 2026
Déjeuner 16 €

Saumon façon gravlax aux
agrumes et Apérol

Suprême de volaille au chorizo,
Risotto façon paëlla

Omelette norvégienne

Mercredi 29 avril 2026
Dîner 17 €

Beignet de gambas et courgette,
Sauce tartare

Burger savoyard

Charlotte aux poires, sauce
chocolat

Jeudi 30 avril 2026
Déjeuner 16 €
Asperges et œuf poché

Tajine d'agneau

Ananas flambé en salle,
Financier coco

Jeudi 30 avril 2026
Dîner caritatif aux saveurs du
Sénégal
27 € boissons comprises

Tiep bou dienn

Mafé agneau

Douceur ananas

SEMAINE N° 19



DU 4 AU 8 MAI

Lundi 4 mai 2026

Déjeuner 16 €

Gaspacho andalou

Croustillant de cabillaud au

Caviar de 8 légumes

Tarte au citron

Mardi 5 mai 2026

Dîner 17 € Région PACA

Tian de légumes provençaux

Filet de daurade rôti à l'huile d'olive,
Fenouil rôti

Tarte aux abricots et romarin

Mardi 5 mai 2026

Déjeuner 16 €

Caroline au jambon champignons

Escalope de volaille au basilic,

Légumes glacés

Panacotta à la vanille,
Coulis de fruits rouges

Mardi 5 mai 2026

Dîner 17 € Région PACA

Tian de légumes provençaux

Filet de daurade rôti à l'huile d'olive,
Fenouil rôti

Tarte aux abricots et romarin

Mercredi 6 mai 2026

Dîner 17 €

Terrine de lapin à l'estragon et
Aux asperges

Filet de truite en croûte épicee aux
Agrumes, aïoli, risotto comme une
Paëlla

Soufflé au chocolat

SEMAINE N° 20



DU 11 AU 15 MAI

Lundi 11 mai 2026
Déjeuner 17 €

Huitres chaudes à la fondue de
poireaux

Lotte sauce américaine

Blanc mangé aux fruits rouges

Mardi 12 mai 2026
Déjeuner 16 €

Oeuf mollet mariné et son
Wok de légumes

Pastilla d'agneau, boulgour au
safran

Crème brûlée

Mardi 12 mai 2026
Dîner 17 € Région Corse

Cannelloni au brocciu et herbes

Sauté de veau aux olives et
tomates,
Polenta

Fiadone corse

SEMAINE N° 21



DU 18 AU 22 MAI

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

Lundi 18 mai 2026

Déjeuner 17 €

Cocotte lutée langoustines et
moules

Côte de bœuf sauce béarnaise,
Pomme Pont-Neuf

Tarte aux fraises

Mardi 19 mai 2026

Déjeuner 16 €

Blinis saumon fumé, sauce tartare
Oeuf mollet

Pavé de boeuf sauce béarnaise,
Légumes grillés confits

Coupe glacée

Jeudi 21 mai 2026

Déjeuner 16 €

Œuf cocotte basquaise

Filet de bar vinaigrette olives et
agrumes

Mariage de la coco et de la fraise

Vendredi 22 mai 2026

Déjeuner 16 €

Examen des CAP
Menu sur le thème du magret

SEMAINE N° 22



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 25 AU 29 MAI

Mardi 26 mai 2026

Dîner 18 €

Région Centre val de Loire

Asperges blanches tièdes, œuf mollet
et vinaigrette citronnée

Sandre rôti sur peau, beurre blanc
nantais et printanière de légumes

Fraises gariguette marinées au citron
vert, biscuit moelleux et crème légère
vanille

Mardi 19 mai 2026

Déjeuner 16 €

Blinis saumon fumé, sauce tartare

Œuf mollet

Pavé de boeuf sauce béarnaise,
Légumes grillés confits

Coupe glacée

Jeudi 21 mai 2026

Déjeuner 16 €

Œuf cocotte basquaise

Filet de bar vinaigrette olives et
agrumes

Mariage de la coco et de la fraise

Vendredi 22 mai 2026

Déjeuner 16 €

Examen des CAP

Menu sur le thème du magret

SEMAINE N° 23



DU 1^{ER} AU 5 JUIN

Lundi 1^{er} juin 2026
Déjeuner 16 €

Buffet végétarien
Création des élèves

Mercredi 3 juin 2026
Dîner 17 €

Tartelette aux asperges, noix et chèvre

Encornet farci petits légumes, caviar
d'aubergines, coulis de poivron rouge,
croustillant de pavot

Soufflet froid au fromage blanc et Citron
vert, crème anglaise coco