



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° 42



DU 12 AU 16 OCTOBRE

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

Lundi 12 octobre 2026

Déjeuner

Menu à 16 €

Tarte à l'oignon

Curry de volaille, pâtes fraîches

parfait glacé Poire

Mardi 13 octobre 2026

Déjeuner

Menu à 17 €

Quiche tomate poivron chorizo

Tagliatelles fraîches au saumon et
poireaux

Poire belle Hélène

Mercredi 14 octobre 2026

Déjeuner

Menu à 18 €

Oeuf poché en meurette

Filet mignon à la dijonnaise, pommes
Château, flan de carottes

Entremet aux 3 chocolats

Jeudi 15 octobre 2026

Dîner

Menu Hauts de France à 25 €

Crêpes façon picarde

Pavé de bœuf à la tomate

Bavarois rubané

Vendredi 16 octobre 2026

Déjeuner

Menu d'automne à 18 €

Crème de champignons aux chataîgnes

Filet de canard aux poires et crêpes de
Céleri

Brioche perdue aux épices et aux
Pommes

SEMAINE N° 45



DU 2 AU 6 NOVEMBRE

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

Lundi 2 novembre 2026

Déjeuner à 16 €

Œufs mimosa, mesclun

Colombo de porc, purée vanillée

Moelleux au chocolat

Lundi 2 novembre 2026

Dîner à 20 €

Accras de potimarron et lentilles,

Gambas juste saisie, bisque

Mignon de porc aux épices et

Lait de coco

Crêpes flambées

Mardi 3 novembre 2026

Dîner à 25 €

Plancha d'encornets persillés et

chorizo

Pavé de cabillaud, dahl de lentilles

Corail, beurre meunière

Moelleux chocolat, crème anglaise et

Décors chocolat

Mercredi 4 novembre 2026

Déjeuner à 18 €

Crème dubarry

Brochette de saint jacques, risotto aux
coquillages,

Beurre de coques à la gremolata

Tarte aux agrumes meringuée

Jeudi 5 novembre 2026

Déjeuner à 17 €

Œuf poché Bragance

Steak tartare, frite salade

Crêpes Suzette

Vendredi 6 novembre 2026

Déjeuner à 17 €

Menu Oriental

Bar en bouillon de couscous aux

Agrumes

Pastilla de lapin

Tajine d'ananas, glace pistache

SEMAINE N° 46



DU 9 AU 13 NOVEMBRE

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

Lundi 9 novembre 2026

Déjeuner à 16 €

Œufs mimosa, mesclun

Colombo de porc, purée vanillée

Moelleux au chocolat

Lundi 9 novembre 2026

Dîner à 20 €

Raie en habit de saumon fumé

Mignon de porc au chorizo

Crêpes flambées

Mardi 10 novembre 2026

Dîner à 25 €

Filet de maquereau en escabèche
façon Hélène Darroze

Carré de porc rôti basse température,
croûte de noisette et champignons
des bois

Le Saint-Honoré fèves de Tonka

Jeudi 12 novembre 2026

Déjeuner à 17 €

Menu Nouvelle Aquitaine / Pays Basque

Salade landaise

Axoa de veau

Gâteau basque

Vendredi 13 novembre 2026

Déjeuner à 17 €

Retour d'Asie

Soupe pho au boeuf

Travers de porc laqué au miel et
Gingembre, wok de légumes

Panna cotta au sésame, madeleine au
matcha

SEMAINE N° 47



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 16 AU 20 NOVEMBRE

Lundi 16 novembre 2026

Déjeuner à 16 €

Allumette au fromage, mesclun

Poulet rôti, écrasé de carotte et
pomme de terre au cumin

Crème renversée carambar

Mardi 17 novembre 2026

Déjeuner à 16 €

Velouté de patate douce au curry et
chorizo

Suprême de volaille au coeur fondant,
éclats de cacahuète

Charlotte vanille et poire sauce
chocolat

Mardi 17 novembre 2026

Dîner à 25 €

Crème de moules au safran

Bar en croûte, raviols de
langoustines et émulsion crustacés

Pavlova aux saveurs d'automne

Mercredi 18 novembre 2026

Déjeuner à 16 €

Oeufs brouillés, fondue de tomates

Cote de cochon, écrasé de pommes
de terre

Chou chantilly, caramel au beurre salé

Jeudi 19 novembre 2026

Déjeuner à 25 €

Crème de coco Paimpolais,
Saint-Jacques et andouille

Sole meunière risotto

Mont-blanc aux châtaignes

SEMAINE N° 48



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 23 AU 27 NOVEMBRE

Mardi 24 novembre 2026

Déjeuner à 16 €

Velouté de champignons

Filet de poulet grillé et pané

Charlotte chocolat framboise

Mardi 24 novembre 2026

Dîner à 25 €

Quiche boudin noir, pommes et
Oignons

Daurade basse température, fenouil
Confit, agrumes et sauce champagne

Poires flambées en salle à la Poire
William's, biscuit pain d'épices et sauce
chocolat

Mercredi 25 novembre 2026

Déjeuner à 16 €

Crème de potimarron, huile de persil,
Graines de courges grillées

Papillote de dorade citron thym,
Riz pilaff, beurre citronné

Café gourmand (chou chantilly,
Tartelette aux fruits, moelleux au
chocolat)

Jeudi 26 novembre 2026

Déjeuner à 17 €

Ceviche de daurade aux agrumes et
Sésame

Coq au vin

Gratin de fruits exotiques

Jeudi 26 novembre 2026

Dîner à 25 €

Menu Auvergne Rhône-Alpes

Velouté de lentilles du puy, oeuf mollet

Suprême de volaille tartiflette

Pompe aux pommes

SEMAINE N° 49



DU 30 NOV. AU 4 DÉC.

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

Lundi 30 novembre 2026

Déjeuner à 16 €

Allumette au fromage, mesclun

Poulet rôti, écrasé de carotte et
pomme de terre au cumin

Crème renversée carambar

Lundi 30 novembre 2026

Dîner à 20 €

Tartare de saumon

Parmentier de canard confit au
potimarron

Tartelette poire et sésame

Mardi 1^{er} décembre 2026

Dîner à 25 €

Soupe de poisson et sa garniture

Mignon de porc laqué au miel,
Jus réduit

Tarte Tatin, crème montée vanillée
Mascarpone

Mercredi 2 décembre 2026

Déjeuner à 17 €

Profiteroles d'escargots, salade de
Roquette, crème moussieuse à l'ail

Filet de daurade, écrasé de pommes
De terre à l'huile d'olive, sauce vin
blanc anisé

Crème brûlée, poire pochée, tuile

Jeudi 3 décembre 2026

Dîner à 25 €

Menu Outre-Mer

Quiche à la patate douce

Daurade royale, parmentier d'huitre,
Sauce ciboulette

Paris Pointre à Pitre

Vendredi 4 décembre 2026

Déjeuner à 17 €

Terrine de volaille aux pistaches
Maison

Lotte à l'américaine, pilaf de sarrasin

Parfait glacé au chocolat, mousse de
Clémentine

SEMAINE N° 50



DU 7 AU 11 DÉCEMBRE

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

Lundi 7 décembre 2026

Déjeuner à 16 €

Velouté de potiron aux châtaignes

Pastilla d'agneau aux abricots

Boullgour au safran

Banana split

Mardi 8 décembre 2026

Menu à 17 €

Moules à la fondue d'endive,

Sauce marinère au curry

Magret de canard

Smoothie et brunoise exotiques

Mardi 8 décembre 2026

Dîner à 25 €

Linguine alle vongole

Jambonnette braisée farcie au

Foie gras, jus réduit au porto

Tiramisu minute monté en salle

Mercredi 9 décembre 2026

Déjeuner à 22 €

Terrine de Fois gras, chutney pommes
abricot

Ballotine de volaille au potiron et
Gambas à l'orange

Vacherin

Jeudi 10 décembre 2026

Dîner à 25 €

Menu Grand Est

Feuilleté de foies de volaille aux
poireaux

Civet de lièvre, Polenta croustillante

Panna cotta au lait d'amandes

Vendredi 4 décembre 2026

Déjeuner de Noël à 18 €

Saint jacques, jus de viande,
Topinambour et potiron

Nougat de joue de Boeuf braisée
Aux carottes

Vacherin

SEMAINE N° 51



ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

DU 14 AU 18 DÉCEMBRE

Lundi 14 décembre 2026

Déjeuner à 16 €

Velouté de champignons

Filet de poulet grillé et pané

Charlotte chocolat framboise

Mardi 15 décembre 2026

Déjeuner à 17 €

Moules et haddock fumé,
Butternut rôtie, curry coco

Magret de canard

Bûche de Noël

Mardi 15 décembre 2026

Dîner à 25 €

Carpaccio de St Jacques, agrumes et
huile de vanille

Magret de canard 4 épices et miel,
Coings confit, parmentier de
Pommes de terre et cèpes

Nougat glacé, tartare de clémentine et
Grenade, coulis de fruits rouges et tuile
dente

Jeudi 17 décembre 2026

Déjeuner à 19 €

Crème de champignons aux
Châtaignes, oeuf poché et foie-gras

Choucroute de la mer, beurre blanc

Omelette norvégienne

Jeudi 17 décembre 2026

Dîner à 25 €

Tartare de saumon fumé et
Concombre à l'aneth

Sole meunière, pommes fondante et
Légumes croquants

Mousse au chocolat, tuiles aux
Amandes