

# Lycée Professionnel JEAN BART



E.R.E.A. Jean Bart  
Redon

QUALYCÉE

12 quai Jean Bart

35600 REDON

02 99 71 38 66

## MENUS

## RESTAURANT D'APPLICATION

## Période : MARS - AVRIL 2023

Sem	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
9	28/02  <b>Fermé</b>	01/03  <b>Fermé</b>	02/03  <b>Fermé</b>	03/03  <b>COMPLET</b>  Assiette nordique Burger pommes frites Génoise crème anglaise
10	07/03  <b>COMPLET</b> Menu BRASSERIE (Détails en dernière page)	08/03  Crème Dubarry Faux filet ou pièce de bœuf sauce béarnaise Pommes pont neuf Forêt noire	09/03  <b>COMPLET</b> Menu BRASSERIE (Détails en dernière page)	10/03  Velouté Dubarry Dos de poisson sauce hollandaise Riz pilaff Choux crème pâtissière

11	<p style="text-align: center;"><b>14/03</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu BRASSERIE</b> (Détails en dernière page)</p>	<p style="text-align: center;"><b>15/03</b></p> <p style="text-align: center;">Allumette au fromage Saute de veau marengo Purée pommes de terre Céleri pommes gaufrettes Assortiment de choux</p>	<p style="text-align: center;"><b>16/03</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu BRASSERIE</b> (Détails en dernière page)</p>	<p style="text-align: center;"><b>17/03</b></p> <p style="text-align: center;"><b>COMPLET</b> Assortiment crudité Fish and chips pommes frites Choux chantilly</p>
12	<p style="text-align: center;"><b>21/03</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fermé</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>22/03</b></p> <p style="text-align: center;"><b>COMPLET</b> Menu Cocktail Sucré Autour de la Bretagne.</p>	<p style="text-align: center;"><b>23/03</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MENU RETOUR DE MARCHE</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>24/03</b></p> <p style="text-align: center;"><b>COMPLET</b> Menu Chef d'œuvre Produits marqueurs bretons Menu spécial à 20€</p>
13	<p style="text-align: center;"><b>28/03</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fermé</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>29/03</b></p> <p style="text-align: center;">Tarte aux deux saumons Poulet rôti Pommes Darphin forestière Moka</p>	<p style="text-align: center;"><b>30/03</b></p> <p style="text-align: center;"><b>COMPLET</b> MENU RETOUR DE MARCHE</p>	<p style="text-align: center;"><b>31/03</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Fermé</b></p>

14	04/04  <b>Menu BRASSERIE</b> (Détails en dernière page)	05/04  Aumônière de blé noire Fricassée de volaille à l'ancienne Riz arlequin Crème brûlée tuiles amandes	06/04  <b>COMPLET</b>  Menu BRASSERIE (Détails en dernière page)	07/04  Pissaladière Dos de poisson à la cancalaise Julienne de légumes Sablé breton
15	11/04  <b>Menu BRASSERIE</b> (Détails en dernière page)	12/04  Tarte aux trois fromages mousse de chèvre Suprême de volaille Rôti Crème de chorizo Ragout de fèves Mille-feuille	13/04  Menu en Soirée  Soirée Marocaine Menu spécial à 20€	14/04  Fermé

### Détails du menu Brasserie

Entrées	Plats	Desserts
Endives au roquefort Velouté de potimarron Œuf Mimosa Salade de chèvre chaud	Dos de Cabillaud au beurre Blanc et riz safrané Bœuf Bourguignon tagliatelles Pièce de Bœuf aux poivres pommes sautées Croque-Monsieur Salade Tripes à la Mode de Caen, pommes vapeur Bruschetta savoyarde, salade	Salade de fruit frais Crème caramel Ananas frais Riz au lait Choux Chantilly Ile Flottante