



*Les élèves de la section Cuisine et Restauration ont le plaisir de vous accueillir
Au Restaurant pédagogique du Lycée Polyvalent Bertène Juminer*

<i>Mardi 06 Janvier 2026 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 06 Janvier 2026 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 07 Janvier 2026 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 08 Janvier 2026 <u>SOIR</u></i>	<i>Vendredi 09 Janvier 2026 <u>MIDI</u></i>
<i><u>En stage pour mieux vous servir Demain.</u></i>	Gaspacho de concombre Mille feuilles de légumes fromage frais, huile d'herbes fraîches Pavé d'acoupa, écrasé de pdt, légumes du jour Galette des rois revisitées par les élèves	Salade de lentilles œuf poché Parmentier de canard et patates douces Îles flottantes	Cannellonis de fruits de mer Mignon de porc aux mangues et combava Plantain et légumes du marché Galette	Vente à Emporter Assiette nordique Quiche au poulet boucané Salade de fruit
<i>Mardi 13 Janvier 2026 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 13 Janvier 2026 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 14 Janvier 2026 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 15 Janvier 2026 <u>SOIR</u></i>	<i>Vendredi 16 Janvier 2026 <u>MIDI</u></i>
<i><u>En stage pour mieux vous servir Demain.</u></i>	Gaspacho de tomate, brandade de morue, tapenade tomate confite et asperge, fromage salade, croquettes, tortillas Encornet façons basquaise, riz Crème catalane	Carpaccio de courgettes. Tagliatelle al ragout de bolognese Cheesecake, coulis de fruits	Kalawang Ailes de volailles farcies au combava Jamais goûté, réduction de vin rouge aux champignons, purée de pomme au céleri Galette	Salade composé vinaigrette a la mangue poulet pané, banane pesé et pickles galette créole à la crème
<i>Mardi 20 Janvier 2026 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 20 Janvier 2026 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 21 Janvier 2026 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 22 Janvier 2026 <u>SOIR</u></i>	<i>Vendredi 23 Janvier 2026 <u>MIDI</u></i>
<i><u>En stage pour mieux vous servir Demain.</u></i>	Crème prise au cèpe, sauce foie gras Œuf cocotte piperade Magret Grillé, pomme façon sarladaise, flan de légumes Assiette gourmande, cannellé, Millas, Tarte aux noix et crème anglaise	Légumes confits, caviar d'aubergine Falafels, gnocchis de giraumon, concassé de tomates et sauce au yaourt Flan coco	Parépou Entrée des élèves du restaurant Ballottine de canard sauce à l'anis, tagliatelles et légumes confits Carpaccio de mangue, biscuit coco, glace au gingembre	Assiette de charcuterie poulet cocotte grand-mère, légumes pays crème brûlée à la fève de tonka
<i>Mardi 27 Janvier 2026 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 27 Janvier 2026 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 28 Janvier 2026 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 29 Janvier 2026 <u>SOIR</u></i>	<i>Vendredi 30 Janvier 2026 <u>MIDI</u></i>
<i><u>En stage pour mieux vous servir Demain.</u></i>	MENU CREATION ELEVES	Pana cota, tomate basilic . Darnes d'acoupa pochés, sauce vierge, dhal de lentille corailles au lait de coco . Tarte tatin d'ananas	Kalawang Entrée des élèves du restaurant Sauté de porc coco gingembre, légumes farcis Café gourmand	Nuggets et Wings burger d'acoupa, frite de patate douce et salade Coupe de glace

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

Restaurant de 24 couverts Formule classique à 20 euros + apéritif compris

Formule menu à thème à 25 euros + apéritif compris

Boisson soft et vin en supplément

Les menus sont donnés pour indication, nous nous réservons le droit de les changer en fonction de nos approvisionnements

En cas de contraintes empêchant l'ouverture du restaurant, les menus seront proposés à emporter au prix de 12 euros

Tenue correcte exigée

Dans l'attente de vous recevoir,
La Proviseure Karine DEBRUYNE

