

Les élèves de la section Cuisine et Restauration ont le plaisir de vous accueillir

Au Restaurant pédagogique du Lycée Polyvalent Bertène Juminer

Mardi 5 Novembre 2024 <u>MIDI</u>	Mardi 5 Novembre 2024 <u>SOIR</u>	Mercredi 6 Novembre 2024 <u>MIDI</u>	Jeudi 7 Novembre 2024 <u>MIDI</u>	Vendredi 8 Novembre 2024 <u>MIDI</u>
	Croc poisson Salade césar Poulet rôti, frite de patate douce sauce gribiche Brioche perdu glace vanille caramel de banane	Crevette panée coco, ketchup banane Poke bowl Épaule de porc cuit en feuille de bananier basse température / Dachine en purée au lait de coco, patate douce rôtie et ananas sauté Malasadas , assiette « tableau » salade de fruits	Carpaccio de poisson Filet mignon de porc, sauce moutarde, pommes rissolées et ratatouille Fruits frais en salade	Chicken wing Salade césar Burger Coupe de glaces
Mardi 12 Novembre 2024 <u>MIDI</u>	Mardi 12 Novembre 2024 <u>SOIR</u>	Mercredi 13 Novembre 2024 <u>SOIR</u>	Jeudi 15 Novembre 2024 <u>MIDI</u>	Vendredi 16 Novembre 2024 <u>MIDI</u>
	Beurre de morue Ceviche d'acoupa légumes et fruits de saison poulet rôti, frite de fruit à pain sauce piment végétarien dessert: chou wassai	Lobster roll Clam chowder (soupe au fruits de mer) Gambas flambées / Tombées d'épinards à l'ail, risotto Cheese cake comme à NY	Carpaccio de bœuf Filet de poisson, sauce vanille, pommes rissolées et ratatouille Fruits frais en salade	Assortiment de charcuteries Moule frites (marinière, curry, provençale, roquefort) Café gourmand
Mardi 12 Novembre 2024 <u>MIDI</u>	Mardi 19 Novembre 2024 <u>SOIR</u>	Mercredi 20 Novembre 2024 <u>SOIR</u>	Jeudi 21 Novembre 2024 <u>MIDI</u>	Vendredi 22 Novembre 2024 <u>MIDI</u>
	Accra de crevette sauce vierge Gravlax d'acoupa Colombo de porc riz madras ananas flambé crème vanille crumble au couac	Cocktail thème année 20 « PROHIBITION »	Tartare d'acoupa éclats de chadek Bœuf mijoté aux olives Tagliatelles au pesto Légumes confits Moelleux au chocolat glace gingembre	Goujonnette de poisson frit Assortiment de charcuteries Soupe à l'oignon Paleron confit façon pot au feu Coq au vin à l'ancienne Buffet de desserts des pâtisseries
Mardi 26 Novembre 2024 <u>MIDI</u>	Mardi 26 Novembre 2024 <u>SOIR</u>	Mercredi 27 Novembre 2024 <u>SOIR</u>	Jeudi 28 Novembre 2024 <u>MIDI</u>	Vendredi 28 Novembre 2024 <u>MIDI</u>
	Croquette de canard Rouleau de printemps crevette Plats curry de bœuf haricot vert gratin dauphinois Ananas flambée cake ananas pavot crème citron	Menu Végétarien thème Canada Cookies cranberries parmesan Tartine québécoise Créativité des élèves Tarte noix de pécan et sirop d'érable	Tartare d'acoupa éclats de chadek Curry d'agneau Tagliatelles au pesto Légumes confits Moelleux au chocolat glace au maracudja	Guacamole à tartiner Quiche lorraine Acoupa vapeur au combava julienne de légumes Crème caramel gingembre

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

Accueil le midi de 12h30 à 12h45, Fin de service à 14h15

Accueil le soir de 19h00 à 19h15, Fin de service à 21h15

Tenue correcte exigée

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

Dans l'attente de vous recevoir
La Provisseure Karine DEBRUYNE

