



Mardi 09 Janvier 2024 <u>MIDI</u>	Mardi 09 Janvier 2024 <u>SOIR</u>	Mercredi 10 Janvier 2024 <u>MIDI</u>	Jeudi 11 Janvier 2024 <u>MIDI</u>	Vendredi 12 Janvier 2024 <u>MIDI</u>
Tatin à l'oignon Soupe au chou (guéridon), croustillant de lard et croûtons. Poisson au beurre blanc, carotte glacée dans son jus et au miel, croustillant de riz tricolore assiette de fromage Galette des rois	Cannellonis de poisson Porc au caramel, riz madras et croquettes de plantain Galette frangipane	Beurre de morue Œufs farcis chimay Filet d'acoupa meunière pomme vapeur	Avocat crevette Gaspacho pastèque basilic Papillote de poisson aux herbes, purée de giraumon Galette des rois	V.A.E
Mardi 16 Janvier 2024 <u>MIDI</u>	Mardi 16 Janvier 2024 <u>SOIR</u>	Mercredi 17 Janvier 2024 <u>MIDI</u>	Jeudi 18 Janvier 2024 <u>MIDI</u>	Vendredi 19 Janvier 2024 <u>MIDI</u>
Croquette de crevette Ficelle picarde Carbonnade, frites maison de patate douce Gaufre liégeoise + pomme flambées au calvados	Parmentier de queue de bœuf à l'anis Darne de poisson braisée asiatique Légumes croquants Galette créole	Accra de giraumon Macédoine de légumes Colombo de porc riz parfumé mousse maracuja galette créole goyave, chou assai, comtesse	Mini nem Crevettes flambées au saké Porc caramel citronnelle, riz cantonnais ananas Perle de coco	V.A.E
Mardi 23 Janvier 2024 <u>MIDI</u>	Mardi 23 janvier 2024 <u>SOIR</u>	Mercredi 24 Janvier 2024 <u>MIDI</u>	Jeudi 25 Janvier 2024 <u>MIDI</u>	Vendredi 26 Janvier 2024 <u>MIDI</u>
rabote pomme de terre et lard Poisson farci champenois Volaille farcie rôtie, chou rouge et pomme cerise flambées, glace vanille + biscuits roses	Carpaccio de poisson Lapin à la bière et pruneaux, quinoa forestière, croquettes de cantal Galette frangipane	Beignet de poisson Potage julienne darbloay Poitrine de porc croustillant Riz gluant choux pack choy sauce sucré salé gingembre Mousse mangue, galette frangipane, financier fruits rouge, biscuits aux amandes	Falafel Taboulé de couac et fraîcheur de calou Crème de lentilles corail, curry d'aubergine et pancake de tayo Tatin de fruits de saison	V.A.E
Mardi 30 Janvier 2024 <u>MIDI</u>	Mardi 30 janvier 2024 <u>SOIR</u>	Mercredi 31 Janvier 2024 <u>MIDI</u>	Jeudi 1 Février 2024 <u>MIDI</u>	Vendredi 2 Février 2024 <u>MIDI</u>
	Morteau en croûte briochée, crème de champignons Filet de poisson en rougail, achards de légumes Crumble maracudja	Chips de légumes Carpaccio de loubine Steak au poivre frite salade Assiette de fromage		V.A.E

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

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 Provisoire Karine DEBRUYNE

