

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

<i>Mardi 27 février 2024 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 27 Février 2024 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 28 Février 2024 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 29 Février 2024 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 01 Mars 2024 <u>MIDI</u></i>
<i>toast de brie et poire caramélisée tomate rôtie Steak au poivre flambé petits pois à la française, pomme Pont-Neuf Dessert : Saint-honoré au grand-Marinière</i>		<i>Houmous de giraumon Salade thaïe au poulet Poisson rôti, gnocchi de patate douce, épinard et sauce citron citronnelle tiramisu cupuaçu</i>	<i>Pâté créole Marinades et salade de papaye Colombo de poisson, riz madras Dessert de la section pâtisserie</i>	<i>Thème Afrique Pastillas en végétarien Mafé d'acoupa et couscous Composition autour de la noix de coco</i>
<i>Mardi 05 Mars 2024 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 05 Mars 2024 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 06 Mars 2024 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 07 Mars 2024 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 08 Mars 2024 <u>MIDI</u></i>
<i>Gelée betterave rouge et framboise assiette scandinave + gravlax, perles de citron. Pavé de loubine en écaille de pdt, embeurré de chou, crème vodka aneth Gâteau chocolat/daim®, salade de fruits rouges</i>		<i>assiette charcuterie Ceviche exotique Côte de porc charcutière, manioc frit Sauce a la mangue Fondant chocolat, glace cacahuète</i>	<i>Samoussa Bonbons piments Rougail saucisse, riz pilaf Dessert de la section pâtisserie autour de la vanille</i>	<i>Composition élèves autour de la crevette Poulet fermier rôti au miel gingembre et citronnelle Patates douce rissolées, légumes confits Plateau de fromages Crêpes Suzette</i>
<i>Mardi 12 Mars 2024 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 12 Mars 2024 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 13 Mars 2024 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 14 Mars 2024 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 15 Mars 2024 <u>MIDI</u></i>
<i>Boudin aux 2 purées pâté maison, salade Rôti de porc aux épices et son jus à la bière, lentilles, oignon rôti. omelette norvégienne (génoise + meringue + montage glace PAI) flambage + découpe</i>		<i>Maki concombre fromage frais et herbes velouter de courgette bœufs à la Guinness, choux farcie et pomme de terre fondante tarte citron vert glace verveine rhum</i>	<i>Welsh rarebit Assiette de poissons fumés Irish stew Irish gourmand</i>	<i>Assiette scandinave Kalops norvégien à l'aneth et sa garniture traditionnelle carotte pommes de terre Plateau de fromages Omelette norvégienne</i>
<i>Mardi 19 Mars 2024 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 19 Mars 2024 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 20 Mars 2024 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 21 Mars 2024 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 22 Mars 2024 <u>MIDI</u></i>
<i>Chutney pomme, mousse au bleu St Jacques flambée au whisky, fondue de poireau Ragoût d'agneau à la Guinness, pomme vapeur Gâteau à la krik, aux cerises et au chocolat, sauce chocolat</i>		Brunch	<i>Tatare acoupa combava Moules marinière au curry Emincé de bœuf au gingembre, Pont neuf de manioc Crumble mangue</i>	<i>Bouchons, samosas, rouleaux printemps Poisson aigre doux Tartare asiatique de bœuf riz cantonnais et légumes sautés Bubble tea au lait de coco</i>

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 Provisseure Karine DEBRUNNE*