



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

Mardi 17 Septembre 2024 <u>MIDI</u>	Mardi 17 Septembre 2024 <u>SOIR</u>	Mercredi 18 Septembre 2024 <u>SOIR</u>	Jeudi 19 Septembre 2024 <u>MIDI</u>	Vendredi 20 Septembre 2024 <u>MIDI</u>
Féroce avocat Kalawang et marinades Colombo de porc, riz madras Salade de fruits frais sorbet et madeleine wassai	Goujonette de poisson sauce tartare Tarte poulet boucané Risotto, acoupa rôti sauce citronnelle mousse maracuja	V.A.E	VAE menu du marché.	
Mardi 24 Septembre 2024 <u>MIDI</u>	Mardi 24 Septembre 2024 <u>SOIR</u>	Mercredi 25 Septembre 2024 <u>SOIR</u>	Jeudi 26 Septembre 2024 <u>MIDI</u>	Vendredi 27 Septembre 2024 <u>MIDI</u>
Gaspacho peyi Blanquette de jamais goûté à la citronnelle légumes glacés et rizotto de dachine Verrine façon tarte citron	Gaspacho de pastèque Nems de loubine Poulet cocotte grand-mère et petits légumes Tarte citron vert meringué	Crab cake Chili sin carne, sauce fromage cheddar, tortillas Steak mariné au café et whisky /Crêpes épaisses au maïs, salade western + sauce salade Banana foster	VAE menu du marché	V.A.E 
Mardi 1 Octobre 2024 <u>MIDI</u>	Mardi 1 Octobre 2024 <u>SOIR</u>	Mercredi 2 Octobre 2024 <u>SOIR</u>	Jeudi 3 Octobre 2024 <u>MIDI</u>	Vendredi 4 Octobre 2024 <u>MIDI</u>
Mini bruschetta aux légumes du moment Steak d'aubergine, coulis poivron Volaille fermière au curry, croquette de patate douce et crème de giraumon version végétarienne Mille-feuille wassai	Menu végétarien accra de légumes tarte fine de courgette et chèvre Nouilles sauté aux légumes Tiramisu aux fruits de saison		VAE menu du marché	V.A.E
Mardi 08 Octobre 2024 <u>MIDI</u>	Mardi 8 Octobre 2024 <u>SOIR</u>	Mercredi 9 Octobre 2024 <u>SOIR</u>	Jeudi 10 Octobre 2024 <u>MIDI</u>	Vendredi 11 Octobre 2024 <u>MIDI</u>
Panacotta chèvre Tartare d'acoupa, vinaigrette maracuja Paleron de bœuf braisé, mousseline de fruit à pain et tagliatelles de légumes	Houmous de giraumon potage julienne darblay pays Escalope de poulet viennoise au couac, tagliatelle sauce tomate basilic crème brulé fève de tonka		Poulet croustillant au sésame sauce BBQ Brochettes de poisson aux épices, frites de patate douce Crêpes maracudja gingembre	caviar d'aubergines Gaspacho pastèque basilic Pavé d'acoupa panés aux herbes, purée de giraumon Tarte aux pommes et glace vanille

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

