



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

<i>Mardi 04 Février 2025 MIDI</i>	<i>Mardi 04 Février 2025 SOIR</i>	<i>Mercredi 05 Février 2025 MIDI</i>	<i>Jeudi 06 Février 2025 MIDI</i>	<i>Vendredi 07 Février 2025 MIDI</i>
	<i>piment farcie choux poulet boucané poisson rôti au beurre gratin de banane jaune sauce piment végétarien tarte chocolat et fruits flambée</i>		<i>Marinades Kalawang et boudins créoles Colombo de porc Blanc mangé</i>	<i>Gaspacho guyanais Œuf mollet façon florentine, brioche perdue Blanquette de veau au lait de coco, giraumon rôtie Version végétarienne Tiramisu maracuja</i>
<i>Mardi 11 Février 2025 MIDI</i>	<i>Mardi 11 Février 2025 SOIR</i>	<i>Mercredi 12 Février 2025 SOIR</i>	<i>Jeudi 13 Février 2025 MIDI</i>	<i>Vendredi 14 Février 2025 MIDI</i>
<i>Tartinade à partager Cassiolette de crevettes au gingembre Magret de canard mangue passion, écrasé de pdt à la vanille (découpe du magret en salle) Dessert à partager des pâtisseries</i>	<i>Céviché loubine Choux poisson boucané curry d'agneau semoule aux petits légumes crêpe Suzette</i>	<i>Amuse-bouche : "Pétales de passion" Roses de crevettes, écume maracuja Entrée : "Caresse marine" Coupe saumon fumé, concombre et fromage frais Plat : "Filet mignon des mille & une nuits" Wellington de porc aux épices, Caviar d'aubergine, carotte glacée orange/gingembre, falafel petit-pois Dessert : "Un peu de love et de tendresse" Duo de chocolat et pomme d'amour</i>	<i>Marinades Salade papaye et saucisse citronnelle Pimentade de poisson Blanc mangé</i>	<i>Houmous à partager Cassiolette de crevettes au gingembre Magret de canard mangue passion, écrasé de pdt à la vanille Assiette de fromage</i>
<i>Mardi 18 Février 2025 MIDI</i>	<i>Mardi 18 Février 2025 SOIR</i>	<i>Mercredi 19 Février 2025 SOIR</i>	<i>Jeudi 20 Février 2025 MIDI</i>	<i>Vendredi 21 Février MIDI</i>
<i>Moza,, tomates et olives marinés Gnocchis giraumon, pesto pistache Jarret de bœuf façon osso bucco, tagliatelle et agrumes version végétarienne Tiramisu (finition salle, café ?)</i>	<i>chilli cheese Wings et salade (réaliser par la salle) Burger montagnard frite maison lard et raclette coupe de glace sauce caramel</i>		<i>Falafels Rouleaux de printemps Gaspacho Roti de curry Dhal de lentilles Tarte fine de légumes et fromage</i>	<i>Œuf mimosa Gaspacho pays Entrecôte sauce roquefort frite de dachine Tarte chocolat</i>
<i>Mardi 25 Février 2025 MIDI</i>	<i>Mardi 25 Février 2025 SOIR</i>	<i>Mercredi 26 Février 2025 SOIR</i>	<i>Jeudi 27 Février 2025 MIDI</i>	<i>Vendredi 28 Février 2025 MIDI</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

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

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

Dans l'attente de vous recevoir,

La Provisseure Karine DEBRUYNE

