

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

*Au Restaurant pédagogique du Lycée Polyvalent Bertène Juminer*

<i>Mardi 11 Mars 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 11 Mars 2025 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 12 Mars 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 13 Mars 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 14 Mars 2025 <u>MIDI</u></i>
Zaalouk Brique marocaine et taktouka Tajine d'agneau abricot amande Assortiment de pâtisseries	<b>Menu du Marché</b>	Bavarois avocat, garniture chadeck et crevettes + écume bisque (têtes des crevettes) CRÉATIVITÉ Épaule d'agneau + farcir + ficeler + braiser Garniture féculent + légume Crêpe soufflée à l'orange	Cassolette gratinée de fruits de mer Poulet fermier label rouge, légumes confits, gratin Fromages	Mini brochette poulet saté Tartare de poisson mangue verte combava Curry de volaille légumes « peyi » en gratin Tarte tatin exotique
<i>Mardi 18 Mars 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 18 Mars 2025 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 19 Mars 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 20 Mars 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 21 Mars 2025 <u>MIDI</u></i>
Colcannon Seafood chowder Ragout d'agneau à la bière Irish crumble cake	<b>Menu du Marché</b>	CRÉATIVITÉ autour de la pâte à choux Ballotine d'acoupa citron vert, beurre maracuja / Riz pilaf coco et fruits secs, carottes glacées au curry végétalien => Poire rôtie, perle du japon au lait d'amande, muesli croustillant miel, amande et goji	Cannelloni de fruits de mer Poulet fermier label rouge, légumes confits, gratin Fromages	Raitha concombre menthe Porc au caramel, nouilles sautées aux légumes Crèmes de lentilles corail façon dhal
<i>Mardi 25 Mars 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 24 Mars 2025 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 25 Mars 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 26 Mars 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 27 Mars 2025 <u>MIDI</u></i>
<b>Buffet brunch</b>	<b>Menu du Marché</b>	Crêpes soufflée au fruits de mer CRÉATIVITÉ autour du poulet Entremet chocolat/baileys	salade de poissons fumés Souris d'agneau braisée, semoule de blé aux fruits secs Dessert de restaurant	<b>Menu du Marché</b>
<i>Mardi 01 Avril 2025 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 02 Avril 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 03 Avril 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 04 Avril 2025 <u>MIDI</u></i>	
	<b>Menu du Marché</b>	Végétalien => Soupe à l'aubergine « brûlée » et au moghrabieh Ballotine d'acoupa et crevettes, beurre anisé / Riz vénère pilaf + courgette glacée épices couscous CRÉATIVITÉ autour de la pâte à choux	Salade de poisson au lait de coco Osso buco braisé, tagliatelles Dessert de restaurant	<b>Menu du Marché</b>

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