

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

<i>Mardi 16 Septembre 2025 MIDI</i>	<i>Mardi 16 Septembre 2025 SOIR</i>	<i>Mercredi 17 Septembre 2025 MIDI</i>	<i>Jeudi 18 Septembre 2025 SOIR</i>	<i>Vendredi 19 Septembre 2025 MIDI</i>
<i>V. A. E</i>	<i>Tapenade, toast Tarte de légumes, caviar d'aubergines Colombo de porc coco, riz pilaw Filet d'acoupa à la plancha, légumes grillés et riz pilaw Création autour de la pâte sablée Tarte citron, chocolat, fruits, différentes crème ou ganache »</i>		<i>Carpaccio de poisson et col slaw Bœuf en brochettes, gratin et légumes du marché Assiette de fromage</i>	<i>V. A. E</i>
<i>Mardi 23 Septembre 2025 MIDI</i>	<i>Mardi 23 Septembre 2025 SOIR</i>	<i>Mercredi 24 Septembre 2025 MIDI</i>	<i>Jeudi 25 Septembre 2025 SOIR</i>	<i>Vendredi 26 Septembre 2025 MIDI</i>
<i>Poisson à la polynésienne Porc en cocotte à l'antillaise, garnitures locales Blanc manger coco ananas</i>	<i>Gaspacho peyi Création des élèves autour de l'œuf Blanquette de poisson à la citronnelle légumes et pommes de terre ou patate douce à l'anglaise Pièce de bœuf grillée, ½ pommes de terre sautée crème ciboulette et légumes du jour Crème brûlée à la vanille de Guyane</i>		<i>Goujonnettes de poisson au sésame Pièce du boucher au poivre vert Croquettes de patate douce et légumes du marché Assiette de fromage</i>	<i>V. A. E</i>
<i>Mardi 30 Septembre 2025 MIDI</i>	<i>Mardi 30 Septembre 2025 SOIR</i>	<i>Mercredi 1 Octobre 2025 MIDI</i>	<i>Jeudi 02 Octobre 2025 SOIR</i>	<i>Vendredi 03 Octobre 2025 MIDI</i>
<i>Petits bouchons vapeur de poisson et combava Rougail saucisse, riz coco, croquettes de plantain, achard de légumes Crème gingembre caramélisée croquant passion</i>			<i>Cocktail de crevettes Curry d'agneau au lait de coco Riz basmati aux fruits secs Tiramisu</i>	<i>Petite Assiette de Charcuterie Colombo de porc riz Mousse Maracudja au spéculos</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 Proviseure Karine DEBRUYNE*