



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 Novembre 2025</i> <i><u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 04 Novembre 2025</i> <i><u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 05 Novembre 2025</i> <i><u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 06 Novembre 2025</i> <i><u>SOIR</u></i>	<i>Vendredi 07 Novembre 2025</i> <i><u>MIDI</u></i>
<i>Menu Est</i> <i>Flammekueche et salade</i> <i>Poulet fermier aux morilles</i> <i>Tagliatelles aux noix</i> <i>Fromage</i> <i>Strudel aux fruits du marché</i>		<i>Quiches de légumes en julienne.</i> <i>Bœuf bourguignon, tagliatelle.</i> <i>Crumble de pommes</i>	<i>Salade de blanc de volaille pané aux</i> <i>sésames</i> <i>Poisson à l'anis, ratatouille et croquettes de</i> <i>plantain</i> <i>Dessert des élèves du restaurant</i>	<i>Salade de crevette</i> <i>Papillote d'acoupa, sauce maracuja,</i> <i>croquette de légumes pays</i> <i>Crème brûlée</i>
<i>Mardi 11 Novembre 2025</i> <i><u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 11 Novembre 2025</i> <i><u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 12 Novembre 2025</i> <i><u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 13 Novembre 2025</i> <i><u>SOIR</u></i>	<i>Vendredi 14 Novembre 2025</i> <i><u>MIDI</u></i>
		<i>Salade Florida vinaigrette balsamique</i> <i>Poulet rôti, pomme pont neuf et fagot</i> <i>d'haricot vert.</i> <i>Mousse au chocolat et madeleine</i>	<i>Terrine de poisson</i> <i>Navarin d'agneau, tagliatelles et légumes</i> <i>glacés au miel</i> <i>Dessert des élèves du restaurant</i>	<i>Arancini</i> <i>Carpaccio</i> <i>Ravioli de saison et Pesto</i> <i>Tiramissu</i>
<i>Mardi 18 Novembre 2025</i> <i><u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 18 Novembre 2025</i> <i><u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 19 Novembre 2025</i> <i><u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 20 Novembre 2025</i> <i><u>SOIR</u></i>	<i>Vendredi 21 Novembre 2025</i> <i><u>MIDI</u></i>
<i>Rillettes de poisson en salade</i> <i>Pavé du boucher, sauce au choix poivre vert,</i> <i>roquefort, moutarde</i> <i>Frites de patate douce et pommes</i> <i>Entremet chocolat menthe</i>		<i>Gaspacho, gressins au sésame.</i> <i>Cordons bleus, carottes et pommes de terre</i> <i>rôtis, sauce aïoli.</i> <i>Tarte aux pommes, glace vanille</i>	<i>Entrée des élèves du restaurant</i> <i>Carbonnade de bœuf à la bière</i> <i>Frite et mesclun de salade</i>	<i>Charcuterie</i> <i>Gougeres comté</i> <i>Saucisson brioché</i> <i>Blanquette de vœux</i> <i>Poire poché vin blanc</i> <i>Cake au chocolat vin rouge</i>
<i>Mardi 25 Novembre 2025</i> <i><u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 25 Novembre 2025</i> <i><u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 26 Novembre 2025</i> <i><u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 27 Novembre 2025</i> <i><u>SOIR</u></i>	<i>Vendredi 28 Novembre 2025</i> <i><u>MIDI</u></i>
<i>Ravioles de fromage au jus de pistou</i> <i>Travers de porc sauce BBQ, pressé de pommes aux</i> <i>olives</i> <i>Crêpes suzettes</i>		<i>Velouté de légumes de saison</i> <i>Burger d'acoupa pané, frites, ketchup maison.</i> <i>Ananas flambées glace vanille sablé maison</i>		<i>Salade lyonnaise</i> <i>Pièces du boucher et pomme de terre</i> <i>sarladaise</i> <i>Sauce béarnaise</i> <i>Crêpe suzette</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

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 Provisure Karine DEBRUYNE