



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

<i>Mardi 1 décembre midi</i>	<i>Mardi 1 décembre soir</i>	<i>Mercredi 2 décembre midi</i>	<i>Jeudi 3 décembre soir</i>	<i>Vendredi 4 décembre midi</i>
<p><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>T CAP</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>2nde CAP</i></p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Papillote de poisson, légumes à l'anglaise (PDT, carotte, navet)</p> <p>Choux à la crème</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>1 BAC PRO</i></p>
<i>Mardi 8 décembre midi</i>	<i>Mardi 8 décembre soir</i>	<i>Mercredi 9 décembre midi</i>	<i>Jeudi 10 décembre soir</i>	<i>Vendredi 11 décembre midi</i>
<p><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p><u><i>Menu de Noël 25€</i></u></p> <p>Foie gras et caramel d'épices au vin blanc</p> <p>Filet de buffle de Mana grillé, sauce forestière, pommes frites et croquant de légumes</p> <p>Assiette de fromage</p> <p>Dessert section pâtisserie</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Jamais goûté sans tête en habits vert sauce maracuja</p> <p>Filet mignon sauté coco et gingembre, petits légumes pays</p> <p>Assiette ananas, banane, mangue, mignardise</p> <p>Tuile aux chocolats</p>	<p><i>2nde CAP</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>1 BAC PRO</i></p> <p><u><i>Menu de Noël 25€</i></u></p> <p>Foie gras mi-cuit au rhum vieux, brioche et chutney péyi</p> <p>Tournedos façon façon Rossini, bouchon dauphinois</p> <p>Mille feuilles poire gorgonzola</p> <p>Bûche de Noël</p>
<i>Mardi 15 décembre midi</i>	<i>Mardi 15 décembre soir</i>	<i>Mercredi 16 décembre midi</i>	<i>Jeudi 17 décembre soir</i>	<i>Vendredi 18 décembre midi</i>
<p><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p><u><i>Menu de Noël 25€</i></u></p> <p>Foie gras et caramel d'épices au vin blanc</p> <p>Filet de buffle de Mana grillé, sauce forestière, pommes frites et croquant de légumes</p> <p>Assiette de fromage</p> <p>Dessert section pâtisserie</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p><u><i>Menu à thème - vin obligatoire 25€</i></u></p> <p>Foie gras de canard poêle aux fruits secs</p> <p>Chapon rôti aux cèpes</p> <p>Le pastis gascon bûche glacée</p> <p>Assiette de gourmandise fruits secs tendres</p>	<p><i>2nde CAP</i></p> <p><u><i>Menu de Noël 25€</i></u></p> <p>Noix de St Jacques sur son lit de carottes poireaux</p> <p>½ magret grillé d'hôtel, écrasé de pomme de terre et ratatouille maison</p> <p>Assiette de fromage</p> <p>Bûche de Noël pomme caramel</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>1 BAC PRO</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

Tenue correcte exigée

Restaurant de 24 couverts Formule classique à 14 euros + apéritif offert

Accueil le midi de 12h30 à 13h, Fin de service à 14h30

Accueil le soir de 19h30 à 20h, Fin de service à 21h30

Les menus sont donnés pour indication, nous nous réservons le droit de les changer en fonction de nos approvisionnements

Dans l'attente de vous recevoir,

Le Proviseur Patrick Arnolin