



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

| Mardi 2 mars midi | Mardi 2 mars soir | Mercredi 3 mars midi | Jeudi 4 mars soir | Vendredi 5 mars midi |
|--|--|--|--|--|
| <p><i>2nde BAC PRO MHR</i> Carpaccio de poisson, raïta de concombres</p> <p><i>Travers de porc citronnelle sauce BBQ, pomme écrasé aux olives, légumes confits</i></p> <p><i>Entremet maracuja, glace au chocolat</i></p> | <p><i>T CAP</i> Rougail snob aux fleurs oignons</p> <p><i>Cabri massala aux santas</i></p> <p><i>Bananes flambées, gâteau de patates douces, beignets ananas</i></p> | <p><i>2nde CAP</i> Accras de loubine au combava et crudités, vinaigre wasabi</p> <p><i>Poulet sauté chasseur, pommes cocottes rissoles</i></p> <p><i>Ile flottante au caramel</i></p> | <p><i>Terminale BAC PRO</i> Crevettes flambées caramel gingembre tartare de légumes</p> <p><i>Magret de canard sauce porto, gratin dauphinois et fagots d'haricots verts</i></p> <p><i>Plateau de fromages</i></p> <p><i>Pana cotta maracuja</i> <i>Table de 2 ou 4</i></p> | <p><i>Première BAC PRO</i> <i>Restaurant fermé</i></p> |
| Mardi 9 mars midi | Mardi 9 mars soir | Mercredi 10 mars midi | Jeudi 11 mars soir | Vendredi 12 mars midi |
| <p><i>2nde BAC PRO MHR</i> Carpaccio de poisson, raïta de concombres</p> <p><i>Travers de porc citronnelle sauce BBQ, pomme écrasé aux olives, légumes confits</i></p> <p><i>Entremet maracuja, glace au chocolat</i></p> | <p><i>T CAP</i> Chiquetaille de morue et Dip à l'avocat</p> <p><i>Colombo de rouelle de jambon</i></p> <p><i>Charlotte au chocolat blanc</i></p> | <p><i>2nde CAP</i> Tartare de poisson huile de combava, légumes croquants</p> <p><i>Poulet cocotte grand-mère, Haricot pays</i></p> <p><i>Panna cota maracuja et croustillant de manioc</i></p> | <p><i>Terminale BAC PRO</i> Noix de pétoncles flambées caramel gingembre tartare de légumes</p> <p><i>Mignon de porc sauce champêtre bouchons dauphinois au céleri et légumes verts</i></p> <p><i>Assiette de fromage</i></p> <p><i>Pana cotta oseille peyi</i> <i>Table de 2 ou 4</i></p> | <p><i>Première BAC PRO</i> <i>Restaurant fermé</i></p> |
| Mardi 16 mars midi | Mardi 16 mars soir | Mercredi 17 mars midi | Jeudi 18 mars soir | Vendredi 19 mars midi |
| <p><i>2nde BAC PRO MHR</i> Tartare de bœuf à la menthe</p> <p><i>Filet de loubine glacé maracuja, croquant de brik aux crevettes</i></p> <p><i>Verrine pina colada</i></p> | <p><i>T CAP</i> Velouté de potiron et poêlée de noix de St Jacques</p> <p><i>Lotte à l'armoricaine, Gratin de choux fleurs</i></p> <p><i>Kouign-amann</i></p> | <p><i>2nde CAP</i> Œuf mollet mariné, légumes au wok</p> <p><i>Pavé de bœuf sauté au poivre, pomme croquette, légumes à l'anglaise</i></p> <p><i>Eclair aux chocolats</i></p> | <p><i>Terminale BAC PRO</i> Crevettes flambées caramel gingembre tartare de légumes</p> <p><i>Magret de canard sauce porto, gratin dauphinois et fagots d'haricots verts</i></p> <p><i>Plateau de fromages</i></p> <p><i>Pana cotta maracuja</i> <i>Table de 2 ou 4</i></p> | <p><i>Première BAC PRO</i> <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 16 euros + apéritif offert

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

Accueil le soir de 18h45 à 19h, 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