

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

Au Restaurant pédagogique du Lycée Polyvalent Bertène Juminer

Lundi 2 mars midi	Mardi 3 mars midi	Mercredi 4 mars midi	Jeudi 5 mars midi	Vendredi 6 mars midi
<p style="text-align: center;"><i>2nde CAP</i></p> <p>Tartare de bœuf, pommes sautées</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p>	<p style="text-align: center;"><i>2nde BAC PRO</i></p> <p>Moules marinières</p> <p>Cuisse de canard braisé aux épices colombo, potatoes de patate douce et légumes croquants</p> <p>Flambage de fruits frais et sorbet</p>	<p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p>Filet de jamais goûté à la plancha, sauce hollandaise maracuja et quinoa aux herbes</p> <p>Dessert des pâtisseries</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p>	<p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p>Quiche poulet boucané</p> <p>Ballotines de poisson beurre blanc, légumes tournés vapeur</p> <p>Bavarois aux fruits</p>	<p style="text-align: center;"><i>2nde CAP</i></p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Acoupa vapeur citron basilic, julienne de légumes</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p>
Lundi 9 mars midi	Mardi 10 mars midi	Mercredi 11 mars midi	Jeudi 12 mars midi	Vendredi 13 mars midi
<p style="text-align: center;"><i>2nde CAP</i></p> <p>Magret de canard poivre vert, tian de légumes</p> <p>Mousse chocolat</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p>	<p style="text-align: center;"><i>2nde BAC PRO</i></p> <p>Tartare acoupa/saumon vinaigrette passion et chips de dachine</p> <p>Filet de croupia poché à court mouillement, daube de fruits à pain et giraumon rôti</p> <p>Cheesecake maracuja</p>	<p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Restaurant fermé</p>	<p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Restaurant fermé</p>	<p style="text-align: center;"><i>2nde CAP</i></p> <p>Tartare de poisson gingembre citron</p> <p>Filet mignon au porto et deux purées</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p>
Lundi 16 mars midi	Mardi 17 mars midi	Mercredi 18 mars midi	Jeudi 19 mars midi	Vendredi 20 mars midi
<p style="text-align: center;"><i>2nde CAP</i></p> <p>Curry d'acoupa, légumes vapeur</p> <p>Tarte normande</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p>	<p style="text-align: center;"><i>2nde BAC PRO</i></p> <p><u>Buffet Espagne</u></p> <p>Assortiment de tapas</p> <p>Paëlla</p> <p>Crème catalane</p>	<p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Restaurant fermé</p>	<p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Restaurant fermé</p>	<p style="text-align: center;"><i>2nde CAP</i></p> <p>Salade de crevettes au chou</p> <p>Pavé d'acoupa légumes thaï</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p>

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

Accueil le midi de 12h00 à 12h30, Fin de service à 14h00

Accueil le soir de 19h00 à 19h30, Fin de service à 21h00

Aucun client ne sera accepté après 12h30 et 19h30

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

Tenue correcte exigée

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