

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

Mardi 2 avril midi	Mardi 2 avril soir	Mercredi 3 avril midi	Mercredi 3 avril soir	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
2 nd e CAP Accras au combava Cote de porc charcutière	1 ^{ère} BAC PRO Restaurant fermé	2 nd e BAC PRO Menu Sud-Ouest AB Pibales Poêler forestière aux foie de volaille Magret de canard flambé au cognac Pommes et abricots	T CAP Restaurant fermé	Terminale BAC PRO Restaurant fermé	T CAP Restaurant fermé
Mardi 9 avril	Mardi 9 avril soir	Mercredi 10 avril midi	Mercredi 10 avril soir	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
2 nd e CAP Colombo riz madras Flan coco	1 ^{ère} BAC PRO Menu PACA Soupe au pistou Gambas à la provençale Moelleux au citron	2 nd e BAC PRO Menu Sud-Ouest AB croustade de confit au canard Salade de pomme de terre à la mode du sud-ouest Volaille bordelaise	T CAP Crevettes sésame Colombo créole riz pilaf Tartelette banane caramélisée	Terminale BAC PRO Restaurant fermé	T CAP Tomate moscovite Poulet cocotte grand-mère Feuillantine abricot-pistache
Mardi 16 avril	Mardi 16 avril soir	Mercredi 17 avril midi	Mercredi 17 avril soir	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
2 nd e CAP Colombo riz madras Flan coco	1 ^{ère} BAC PRO Tartare de loubine et chorizo Ballottine de crevettes Créativité autour pâte à choux	2 nd e BAC PRO Menu Sud-Ouest AB crème brûlée au foie gras Toute aux foie de volaille Confit de canard, pomme sarladaise, pastis Sorbet à la crème	T CAP Assiette de charcuterie Tajine de requin au citron confit Feuillantine papaye amandes	Terminale BAC PRO Menu Maghreb Brique marocaine et méchouia Tajine agneau citron confit olives Suprême d'orange à la cannelle Cornes de gazelle, thé à la menthe	T CAP Restaurant fermé

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

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

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

Aucun client ne sera accepté après 13h00 et 20h00

Tenue correcte exigée

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

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