

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

Mardi 3 octobre	Mardi 3 octobre soir	Mercredi 4 octobre	Mercredi 4 octobre soir	Jeudi 5 octobre	Vendredi 6 octobre
<p><i>2nde CAP</i></p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>Suprême de volaille</p> <p>Riz parfumé</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p><i>1^{ère} BAC PRO</i></p> <p>Kalawang et marinades</p> <p>Colombo de porc, riz madras</p> <p>Salade de fruits frais et sorbet</p>	<p><i>2nde BAC PRO</i></p> <p>Tartare de légumes sorbet pesto,</p> <p>brochettes de St Jacques grillées compotée d'échalotes au vin rouge, légumes grillés</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>Ballotines de volailles à l'italienne</p> <p>Tagliatelles</p> <p>Ananas flambés, glace orgeat</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p>Restaurant fermé</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Salade campagnarde</p> <p>Acoupa vapeur citron et basilic julienne de légumes</p> <p>Tarte normande</p>
Mardi 10 octobre	Mardi 10 octobre soir	Mercredi 11 octobre	Mercredi 11 octobre soir	Jeudi 12 octobre	Vendredi 13 octobre
<p><i>2nde CAP</i></p> <p>Quiche aux légumes</p> <p>Suprême de volaille</p> <p>Riz parfumé</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p><i>1^{ère} BAC PRO</i></p> <p>Tarte salée</p> <p>Blanquette de jamais goûté à la citronnelle</p> <p>Légumes tournés</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Crème brûlée combava</p>	<p><i>2nde BAC PRO</i></p> <p>Ab verrine de yaourt concombre menthe carpaccio d'acoupa au pesto</p> <p>Filet d'agneau en croûte d'herbes, caviar d'aubergines</p> <p>Salade de fruits frais et sorbet au thym</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Feuilleté pak soy feta</p> <p>Magret sauce miel-passion</p> <p>Purée giraumon</p> <p>Mousse aux fruits</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p>Restaurant fermé</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Crevettes panées crème coco</p> <p>Travers de porc à la mexicaine</p> <p>Assortiments du jardin</p> <p>Tartelette citron crème</p> <p>Glacée gingembre</p>
Mardi 17 octobre	Mardi 17 octobre soir	Mercredi 18 octobre	Mercredi 18 octobre soir	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
<p><i>2nde CAP</i></p> <p>Filet d'acoupa au pesto</p> <p>Fondue de pak</p> <p>Soy, tagliatelles</p> <p>Tarte choco-passion</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p><i>1^{ère} BAC PRO</i></p> <p>Assortiments de samoussas</p> <p>Cari crevettes et gratins de christophines</p> <p>Fruits flambés au rhum et gateau de patates douces</p>	<p><i>2nde BAC PRO</i></p> <p>Tarte chavignol et miel</p> <p>Suprême de poulet au basilic tagliatelles</p> <p>Cannelloni passion</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Potage am soy</p> <p>Médailles de porc sauce miel-balsa</p> <p>Haricot vert, pommes dauphines</p> <p>Aumonière guyanaise</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p>Restaurant fermé</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Quiche échalote confite et gorgonzola</p> <p>Onglet à la bordelaise</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Granité de fruits</p>

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

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