



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

Au Restaurant pédagogique du Lycée Polyvalent Bertène Juminer

Mardi 3 janvier <i>MIDI</i>	Mardi 3 janvier <i>SOIR</i>	Mercredi 4 janvier <i>MIDI</i>	Jeudi 5 janvier <i>SOIR</i>	Vendredi 6 janvier <i>MIDI</i>
<u>Seconde CAP</u> <i>Classe en PFMP</i>	<u>1^{er} CAP</u> Tarte aux maroilles Carbonade, frites de patate douce, salade d'endives au bleu Crème brûlée	<u>Première BAC PRO</u> <u>Menu Normandie</u> Cassolette de fruits de mer Ballotine de volaille fermière aux deux pommes Pommes flambées au calvados	<u>Terminale BAC PRO</u> Crème de pois cassés, mousse de parmesan chips bacon Pavé de loubine sauce maracuja, risotto et petits légumes glacés Crêpes suzette	<u>Seconde BAC PRO</u> Assiette de charcuteries Côte de porc forestière, pomme Macaire, carotte glacée Tarte fine poire spéculoos, boule de glace
Mardi 10 janvier <i>MIDI</i>	Mardi 10 janvier <i>SOIR</i>	Mercredi 11 janvier <i>MIDI</i>	Jeudi 12 janvier <i>SOIR</i>	Vendredi 13 janvier <i>MIDI</i>
<u>Seconde CAP</u> <i>Classe en PFMP</i>	<u>1^{er} CAP</u> Cassolette gratinée Langue de bœuf, gingembre combava, dauphines de patate douce au céleri Tatin d'ananas, glace maracuja	<u>Première BAC PRO</u> <u>Menu Alsace</u> Flammekueche Filet loubine au Riesling compotée de choux, carottes et pommes de terre tournées Kouglof, salade de fruits frais	<u>Terminale BAC PRO</u> Raviole acoupa crème gingembre citronnelle Bœuf croustillant crumble de giraumon et purée de dachine Création des élèves autour de la pâte à choux	<u>Seconde BAC PRO</u> Assiette de poisson fumé Côte de porc à la bière (jeune gueule), écrasé de pâtes, Courgette glacée Tarte fine aux pommes, boule de glace
Mardi 17 janvier <i>MIDI</i>	Mardi 17 janvier <i>SOIR</i>	Mercredi 18 janvier <i>MIDI</i>	Jeudi 19 janvier <i>SOIR</i>	Vendredi 20 janvier <i>MIDI</i>
<u>Seconde CAP</u> <i>Classe en PFMP</i>	<u>1^{er} CAP</u> Galantine Filet de poisson sauce maracuja Gratin de légumes Gratin de fruits maracuja	<u>Première BAC PRO</u> <i>Restaurant fermé</i>	<u>Terminale BAC PRO</u> <u>Menu Maroc</u> Brique marocaine et mechouia Tajine d'agneau abricot amande Suprême d'orange à la cannelle et assortiment de pâtisseries (création élèves) Thé à la menthe	<u>Seconde BAC PRO</u> Salade d'accueil Burger du marin, frites maison Coupe glacée USA, cookie

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 12h45, Fin de service à 14h30

Accueil le soir de 19h00 à 19h15, Fin de service à 21h30

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

En cas de contraintes empêchant l'ouverture du restaurant, les menus seront proposés à emporter au prix de 12 euros

Dans l'attente de vous recevoir,

Le Proviseur Patrick Arnolin