



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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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