

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

| <i>Lundi 3 janvier soir</i>   | <i>Mardi 4 janvier midi</i>  | <i>Mercredi 5 janvier midi</i>   | <i>Jeudi 6 janvier soir</i>   | <i>Vendredi 7 janvier midi</i>  |
|---|--|--|---|---|
| <p align="center"><i>Première BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Assortiments de légumes grecques</i></p> <p align="center"><i>Magret de canard flambé au cognac, pommes au four rissolées</i></p> <p align="center"><i>Désirs de roi</i></p>                             | <p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e CAP</i></p> <p align="center"><i>Parmentier de queue de bœuf à l'anis</i></p> <p align="center"><i>Tronçon de loubine à l'unilatéral, coulis de piment, légumes snackés</i></p> <p align="center"><i>Galette de rois</i></p>  | <p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i></p> <p align="center"><i>Restaurant fermé</i></p> | <p align="center"><i>T CAP</i></p> <p align="center"><i>Repas de Noël : menu à 30 euros</i></p> <p align="center"><i>Carpaccio poisson, salade exotique</i></p> <p align="center"><i>Cuisse de canard à l'orange et au shrub, riz indien aux épices, petits légumes</i></p> <p align="center"><i>Bavarois chocolat-banane flambée</i></p> | <p align="center"><i>Menu à 22 euros</i></p> <p align="center"><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Crème de pois cassés, mousse de parmesan chips bacon</i></p> <p align="center"><i>Création des élèves autour du carré d'agneau</i></p> <p align="center"><i>Banoffee pie</i></p> |
| <i>Lundi 10 janvier soir</i>  | <i>Mardi 11 janvier midi</i>   | <i>Mercredi 12 janvier midi</i>  | <i>Jeudi 13 janvier soir</i>  | <i>Vendredi 14 janvier midi</i>   |
| <p align="center"><i>Première BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Beignets de crevettes, sauce andalouse</i></p> <p align="center"><i>Onglet à la bordelaise, pommes frites</i></p> <p align="center"><i>Galette des rois créole</i></p>                                   | <p align="center"><i>Menu à 22 euros</i></p> <p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e CAP</i></p> <p align="center"><i>Trilogie de tartares</i></p> <p align="center"><i>Carré d'agneau rôti en croute de parmesan</i></p> <p align="center"><i>Ratatouille et pommes d'arphim</i></p> <p align="center"><i>Paris Cayenne en café coco</i></p> | <p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i></p> <p align="center"><i>Restaurant fermé</i></p> | <p align="center"><i>T CAP</i></p> <p align="center"><i>Bouchée vapeur</i></p> <p align="center"><i>« le tigre qui pleure », salade de légumes froids, vinaigrette épicée</i></p> <p align="center"><i>Savarin coco, ananas caramélisé</i></p>  | <p align="center"><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Menu US</i></p> <p align="center"><i>Salade César</i></p> <p align="center"><i>Burger deluxe, potatoes et coleslaw</i></p> <p align="center"><i>Cheesecake double vanille</i></p>   |
| <i>Lundi 17 janvier soir</i>  | <i>Mardi 18 janvier midi</i>   | <i>Mercredi 19 janvier midi</i>  | <i>Jeudi 20 janvier soir</i>  | <i>Vendredi 21 janvier midi</i>   |
| <p align="center"><i>Première BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Talmouses en tricorne aux légumes</i></p> <p align="center"><i>Filet de poisson à la juive, sauce tartare, croquettes de légumes</i></p> <p align="center"><i>Galette brioché aux fruits confits</i></p> | <p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e CAP</i></p> <p align="center"><i>Tarte salée ratatouille chèvre</i></p> <p align="center"><i>Rouelle de porc rôti à basse température, nouilles asiatiques sautées au basilic, brochette d'ananas grillé</i></p> <p align="center"><i>Nougat glacé maracuja</i></p>                                   | <p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i></p> <p align="center"><i>Restaurant fermé</i></p> | <p align="center"><i>T CAP</i></p> <p align="center"><i>Raviole aux champignons, bouillons d'ail doux</i></p> <p align="center"><i>Pavé de bœuf, polenta cœur coulant, coulis de poivron/tomate et tapenade</i></p> <p align="center"><i>Baba « whisky-coca »</i></p>   | <p align="center"><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Milles feuilles de légumes au bacon céleri et basilic</i></p> <p align="center"><i>Création des élèves autour du filet mignon</i></p> <p align="center"><i>Choux noisette et crème caramel au beurre salé</i></p>             |

**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 sanitaires 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*