

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