

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

Au Restaurant pédagogique du Lycée Polyvalent Bertène Juminer

| Lundi 4 novembre midi | Mardi 5 novembre midi | Mercredi 6 novembre midi | Jeudi 7 novembre midi | Vendredi 8 novembre midi |
|---|---|---|---|---|
| <p style="text-align: center;"><i>2nde CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Quiche Lorraine</p> <p style="text-align: center;">Acoupa vapeur citron basilic julienne de légumes</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p> | <p style="text-align: center;"><i>2nde BAC PRO</i></p> <p style="text-align: center;">Giraumonade façon gaspacho</p> <p style="text-align: center;">Papillote de poisson, mousseline de pdt aux olives</p> <p style="text-align: center;">Tarte alsacienne aux pommes</p> | <p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Crevettes panées</p> <p style="text-align: center;">Sauce tartare carbonnade, pommes purée</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p> | <p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Menu non communiqué</p> | <p style="text-align: center;"><i>2nde CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Tartare de bœuf pommes sautées</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux pommes</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p> |
| Lundi 11 novembre midi | Mardi 12 novembre midi | Mercredi 13 novembre midi | Jeudi 14 novembre midi | Vendredi 15 novembre midi |
| <p style="text-align: center;"><i>2nde CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Restaurant fermé</p> | <p style="text-align: center;"><i>2nde BAC PRO</i></p> <p style="text-align: center;">Crème de pois cassé, mousse de parmesan</p> <p style="text-align: center;">Emincé de bœuf au gingembre, pont neuf de manioc</p> <p style="text-align: center;">Crumble mangue</p> | <p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Curry de volaille, purée de giraumon vanillée</p> <p style="text-align: center;">Desserts des pâtisseries</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p> | <p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Restaurant fermé</p> | <p style="text-align: center;"><i>2nde CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Magret de canard poivre vert tian de légumes</p> <p style="text-align: center;">Mousse aux chocolat</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p> |
| Lundi 18 novembre midi | Mardi 19 novembre midi | Mercredi 20 novembre midi | Jeudi 21 novembre midi | Vendredi 22 novembre midi |
| <p style="text-align: center;"><i>2nde CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Salade de crevettes au choux</p> <p style="text-align: center;">Pavé d'acoupa légumes Thaï</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p> | <p style="text-align: center;"><i>2nde BAC PRO</i></p> <p style="text-align: center;">Salade tahitienne à la mangue verte</p> <p style="text-align: center;">Filet mignon de porc roti, pommes d'arphins et crème de carottes au cumin</p> <p style="text-align: center;">Salade de fruits frais</p> | <p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Aumônière de fruits de mer aux épinard</p> <p style="text-align: center;">Colombo de porc, riz madras</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p> | <p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Restaurant fermé</p> | <p style="text-align: center;"><i>2nde CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Curry d'acoupa légumes vapeur</p> <p style="text-align: center;">Tarte normande</p> <p style="text-align: center;">Menu à 9 euros</p> |

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

Accueil le midi de 12h00 à 12h30, Fin de service à 14h00

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

Aucun client ne sera accepté après 12h30 et 19h30

Tenue correcte exigée

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*

Restaurant de 24 couverts Formule classique à 14 euros + apéritif offert