



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

Mardi 5 janvier midi	Mardi 5 janvier soir	Mercredi 6 janvier midi	Jeudi 7 janvier soir	Vendredi 8 janvier midi
<p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i></p> <p align="center"><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>T CAP</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e CAP</i></p> <p align="center">Œufs farcis chimay</p> <p align="center">Entrecôte grillé, beurre persillé, ratatouille, riz pilaf</p> <p align="center">Crème brûlée</p>	<p align="center"><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p align="center">Tartare acoupa/saumon vinaigrette passion et chips de dachine</p> <p align="center">Création des élèves autour du carré d'agneau</p> <p align="center">Crêpes flambées, fruits frais et glace</p>	<p align="center"><i>Première BAC PRO</i></p> <p align="center">Noix de st Jacques flambées</p> <p align="center">Bowl chirashi</p> <p align="center">Nem banane chocolat caramel maracuja</p> <p align="center"><i>Table de 2 ou 4</i></p>
Mardi 12 janvier midi	Mardi 12 janvier soir	Mercredi 13 janvier midi	Jeudi 14 janvier soir	Vendredi 15 janvier midi
<p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i></p> <p align="center"><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>T CAP</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e CAP</i></p> <p align="center">Assiette de charcuterie</p> <p align="center">½ magret de canard, pomme de terre à la persillade</p> <p align="center">Aumônière de crêpe, brunoise de pomme poêle caramel beurre salé</p>	<p align="center"><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p align="center">Déclinaison de charcuteries</p> <p align="center">Entrecôte grillée, frites de manioc et sauce béarnaise</p> <p align="center">Café gourmand</p>	<p align="center"><i>Première BAC PRO</i></p> <p align="center">Quiche aux fruits de mer</p> <p align="center">Estouffade de bœuf à la provençale, écrasé de PDT à l'ail confit</p> <p align="center">Fruits flambées</p> <p align="center"><i>Table de 2 ou 4</i></p>
Mardi 19 janvier midi	Mardi 19 janvier soir	Mercredi 20 janvier midi	Jeudi 21 janvier soir	Vendredi 22 janvier midi
<p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i></p> <p align="center"><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>T CAP</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e CAP</i></p> <p align="center">Talmouses en tricorne</p> <p align="center">Blanquette à veau à l'ancienne, riz créole</p> <p align="center">Mousse au chocolat</p>	<p align="center"><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p align="center">Noix de pétoncles flambées</p> <p align="center">Filet mignon de porc rôti, croustillant de patates douces et crème de carottes au cumin</p> <p align="center">Création des élèves autour des tartelettes sucrées</p>	<p align="center"><i>Première BAC PRO</i></p> <p align="center">Tarte à la chèvre frais et épinard</p> <p align="center">Bœuf bourguignon, mousseline aux herbes</p> <p align="center">Fruits flambées</p> <p align="center"><i>Table de 2 ou 4</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 14 euros + apéritif offert

Accueil le midi de 12h30 à 13h, Fin de service à 14h30

Accueil le soir de 18h45 à 19h, Fin de service à 21h30

*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*