

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

Mardi 6 novembre midi	Mardi 6 novembre soir	Mercredi 7 novembre midi	Mercredi 7 novembre soir	Jeudi 8 novembre	Vendredi 9 novembre
<p>2nde CAP Lasagnes</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p>1^{ère} BAC PRO Œufs cocotte aux morilles</p> <p>Dos de loubine vapeur d'épices légumes façon Thaï</p> <p>Duo chocolat blanc framboise en coque de choux</p>	<p>2nde BAC PRO Amuse bouche du marché, toast de chèvre crème pistou, salade verte</p> <p>Blanquette de veau, riz créole</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>T CAP Crevettes crème coco</p> <p>Travers de porc à la mexicaine, assortiments du jardin</p> <p>Tartelette citron crème glacée</p>	<p>Terminale BAC PRO Tartare de poisson à la mangue verte, sorbet avocat</p> <p>Blanquette de veau au lait de coco, giraumon rôti et riz pilaf</p> <p>Tiramisu exotique</p>	<p>T CAP Vente emportée</p>
Mardi 13 novembre	Mardi 13 novembre soir	Mercredi 14 novembre	Mercredi 14 novembre soir	Jeudi 15 novembre	Vendredi 16 novembre
<p>2nde CAP Lasagnes</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p>1^{ère} BAC PRO Gratinée de jamais goutté aux agrumes</p> <p>Tartare de bœuf au couteau mesclun de salade</p> <p>Gaspacho framboise poivrons</p>	<p>2nde BAC PRO Amuse bouche du marché, salade mi-cuit de thon</p> <p>Magret de canard au miel, purée de patate douce</p> <p>Baba rhum crème chantilly</p>	<p>T CAP Quiche échalote confite et gorgonzola</p> <p>Onglet à la bordelaise, pommes sautées</p> <p>Granité de fruits</p>	<p>Terminale BAC PRO Menu Beaujolais</p> <p>Déclinaison de charcuteries</p> <p>Tartare de bœuf, pommes pont neuf</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Café gourmand</p>	<p>T CAP Vente emportée</p>
Mardi 20 novembre	Mardi 20 novembre soir	Mercredi 21 novembre	Mercredi 21 novembre soir	Jeudi 22 novembre	Vendredi 23 novembre
<p>2nde CAP Quiche lorraine</p> <p>Poisson en papillote</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p>1^{ère} BAC PRO Consommé de la mer à l'anis</p> <p>Mijotée de porc au piment végétal, mousseline de pomme de terre</p> <p>Dacquoise fromage blanc maracuja</p>	<p>2nde BAC PRO Amuse bouche du marché, quiche lorraine, salade feuilles de chêne</p> <p>Filet de saumon sauce vin blanc, riz créole, légumes du marché</p> <p>Café gourmand</p>	<p>T CAP Feuilleté de crevettes au pistou</p> <p>Entrecôte B.M.H, haricots verts, tomates provençales</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>Terminale BAC PRO Ballotins thaï au combava</p> <p>Bowl chirashi (riz gluant, saumon, crevette, pickles de chou, mangue, avocat, œufs de poisson)</p> <p>Bananes flambées et sorbets</p>	<p>T CAP Vente emportée</p>

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

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

Accueil le soir de 19h30 à 20h, Fin de service à 21h30

Tenue correcte exigée

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

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