



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

Mardi 7 mai midi	Mardi 7 mai soir	Mercredi 8 mai midi	Mercredi 8 mai soir	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
2 nd e CAP <i>Restaurant fermé</i>	1 ^{ère} BAC PRO <i>Restaurant fermé</i>	2 nd e BAC PRO <i>Restaurant fermé</i>	T CAP <i>Restaurant fermé</i>	<i>Terminale BAC PRO</i> <i>Menu Réunion</i> Assortiments de samoussas Cari crevettes et gratin de christophine Fruits flambés au rhum et gâteau de patate douce	T CAP <i>Restaurant fermé</i>
Mardi 14 mai	Mardi 14 mai soir	Mercredi 15 mai midi	Mercredi 15 mai soir	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
2 nd e CAP <i>Restaurant fermé</i>	1 ^{ère} BAC PRO <i>Restaurant fermé</i>	2 nd e BAC PRO Mille feuille de crevettes Salade Landaïse Pavé de buffle, Flan de courgette, pomme pont neuf Opéra	T CAP CCF Mousse de légumes Colombo de porc, légumes pays Feuilleté de fruits frais	<i>Terminale BAC PRO</i> Gnocchis de patate douce, crème coco citronnelle Bowl thaï (papaye verte, wok de légumes, crevettes, avocat, sauce cacahuette) Tatin mangue et crème glacée caramel beurre salé	T CAP CCF Feuilleté crabe feta basilique Carbonnade flamande Purée de pomme de terre
Mardi 21 mai midi	Mardi 21 mai soir	Mercredi 22 mai midi	Mercredi 22 mai soir	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
2 nd e CAP <i>Restaurant fermé</i>	1 ^{ère} BAC PRO <i>Restaurant fermé</i>	2 nd e BAC PRO Rillettes de la mer Perroquet sans tête en habits vert sauce maracuja Filet mignon sauté coco et gingembre, petits légumes pays Assiette Ananas, banane, mangue, mignardise Tuile aux chocolats	T CAP CCF Feuilleté d'escargot chorizo Colombo de cabrit, giraumon rôti Mousse passion	<i>Terminale BAC PRO</i> <i>Menu catalan</i> Escalivade Boule de picoulat Bras de gitan	T CAP CCF Bœuf bourguigno, pommes de terre tournées rôties Millefeuille

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

Aucun client ne sera accepté après 13h00 et 20h00

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