

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

## Au Restaurant pédagogique du Lycée Polyvalent Bertène Juminer

Mardi 7 novembre	Mardi 7 novembre soir	Mercredi 8 novembre	Mercredi 8 novembre soir	Jeudi 9 novembre	Vendredi 10 novembre
<p><i>2<sup>nd</sup>e CAP</i></p> <p>Filet d'acoupa au pesto Fondue de pak Soy, tagliatelles</p> <p>Tarte choco-passion</p> <p><b>Menu à 9 euros</b></p>	<p><i>1<sup>ère</sup> BAC PRO</i></p> <p>Tarte végétarienne et crudités</p> <p>Blanquette de veau au lait coco, giraumon rôti et riz pilaf</p> <p>Entremet autour de la mangue</p>	<p><i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO</i></p> <p>Rillettes d'acoupa à l'aneth</p> <p>Onglet de buffle poivre vert</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Feuilleté de fruits frais</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Restaurant fermé</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p>Tarte salée</p> <p>Filet de loubine meunière, Papaye Riz</p> <p>Panna Cota « oseille péyi »</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Restaurant fermé</p>
Mardi 14 novembre	Mardi 14 novembre soir	Mercredi 15 novembre	Mercredi 15 novembre soir	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre
<p><i>2<sup>nd</sup>e CAP</i></p> <p>Curry de volaille Purée de giraumon</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p><b>Menu à 9 euros</b></p>	<p><i>1<sup>ère</sup> BAC PRO</i></p> <p>Giraumonade façon gaspacho chantilly aux herbes</p> <p>Sauté de bœuf aux olives, écrasé de pommes de terre à l'ail confit</p> <p>Assiette de fromages Tarte sucrée libre</p>	<p><i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO</i></p> <p>Gaspacho Andalou</p> <p>Filet de croupia en croûte de noisette, trilogie de mouseline (carotte patate douce, pomme de terre)</p> <p>Crème brûlée au rhum vieux</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Restaurant fermé</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p>Buffet Bojolais Charcuterie/Fromage</p> <p>Porc en cive « bojolais » Polenta / haricot vert</p> <p>Saint Honoté</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Restaurant fermé</p>
Mardi 21 novembre	Mardi 21 novembre soir	Mercredi 22 novembre	Mercredi 22 novembre soir	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre
<p><i>2<sup>nd</sup>e CAP</i></p> <p>Curry de volaille Purée de giraumon</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p><b>Menu à 9 euros</b></p>	<p><i>1<sup>ère</sup> BAC PRO</i></p> <p>Tarte au chèvre frais et épinard</p> <p>Bœuf bourguignon, mouseline aux herbes</p> <p>Plateau de fromages Profiteroles coco</p>	<p><i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO</i></p> <p>Tartare de loubine glace citron vert</p> <p>Travers de porc laqué ananas et gingembre légumes tournés (concombre, pomme de terre, courgette, carotte)</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Restaurant fermé</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p>Gaspacho de giraumon</p> <p>Sauté de boeuf provençale, pomme de terre écrasée</p> <p>Dessert ananas</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Restaurant fermé</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