



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

<i>Lundi 7 mars soir</i>	<i>Mardi 8 mars midi</i>	<i>Mercredi 9 mars midi</i>	<i>Jeudi 10 mars soir</i>	<i>Vendredi 11 mars midi</i>
<p align="center"><i>Première BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Restaurant fermé</i></p>	<p align="center"><i>2nde CAP</i></p> <p align="center"><i>Salade feta au saumon fumé</i></p> <p align="center"><i>Roulé de jamais goûté au bacon sauce gingembre</i></p>	<p align="center"><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p align="center"><i>Menu à 22 euros</i></p> <p align="center"><i>Crevettes Cocktail, Pain Fines Herbes</i></p> <p align="center"><i>Bavette de Bœuf échalotes confites, Frites Maison</i></p> <p align="center"><i>Cake au Citron Crème Anglaise</i></p>	<p align="center"><i>T CAP</i></p> <p align="center"><i>Millefeuille de légumes, pesto</i></p> <p align="center"><i>Paupiette de volaille aux champignons, tomates provençales, gratin dauphinois</i></p> <p align="center"><i>Profiteroles</i></p>	<p align="center"><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Menu à 30 euros</i></p> <p align="center"><i>Cassolette de st jacques fondue de poireaux</i></p> <p align="center"><i>Filet mignon de porc rôti, sauce champêtre polenta aux noix</i></p> <p align="center"><i>Plateau de fromages</i></p> <p align="center"><i>Fruits flambés sorbet</i></p> <p align="center"><i>Table de 2 ou 4</i></p>
<i>Lundi 14 mars soir</i>	<i>Mardi 15 mars midi</i>	<i>Mercredi 16 mars midi</i>	<i>Jeudi 17 mars soir</i>	<i>Vendredi 18 mars midi</i>
<p align="center"><i>Première BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Restaurant fermé</i></p>	<p align="center"><i>2nde CAP</i></p> <p align="center"><i>Salade d'endives et tarte fine aux maroilles</i></p> <p align="center"><i>Carbonnade de bœuf à la bière rousse, pommes frites</i></p> <p align="center"><i>Entremet à la bière</i></p>	<p align="center"><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p align="center"><i>Salade Gésiers, Pain</i></p> <p align="center"><i>Filet de Poisson Vapeur, crème de Maracuja, Purée d'igname</i></p> <p align="center"><i>Cake Marbré Crème Anglaise</i></p>	<p align="center"><i>T CAP</i></p> <p align="center"><i>Tarte fine au poivron rouge et à l'œuf</i></p> <p align="center"><i>Couscous de la mer aux agrumes</i></p> <p align="center"><i>Macédoine de fruit, gâteau au pavot</i></p>	<p align="center"><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Menu à 22 euros</i></p> <p align="center"><i>Crevettes flambées, julienne de légumes</i></p> <p align="center"><i>Pavé d'acoupa pané aux herbes, crèmes de lentilles corail, pommes d'arphin</i></p> <p align="center"><i>Plateau de fromages</i></p> <p align="center"><i>Verrine lemon curd</i></p> <p align="center"><i>Table de 2 ou 4</i></p>
<i>Lundi 21 mars soir</i>	<i>Mardi 22 mars midi</i>	<i>Mercredi 23 mars midi</i>	<i>Jeudi 24 mars soir</i>	<i>Vendredi 25 mars midi</i>
<p align="center"><i>Première BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Restaurant fermé</i></p>	<p align="center"><i>2nde CAP</i></p> <p align="center"><i>Menu à 22 euros</i></p> <p align="center"><i>Thème asiatique</i></p> <p align="center"><i>Bouchons, rouleau printemps</i></p> <p align="center"><i>Bouillon de poisson à la citronnelle, émincé de bœuf mariné aux herbes, nouilles sautées, légumes coco</i></p> <p align="center"><i>Composition autour de la mangue</i></p>	<p align="center"><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p align="center"><i>Salade et son Effilé de Canard</i></p> <p align="center"><i>Blaff de Poisson, Fruit à Pain à l'Anglaise</i></p> <p align="center"><i>Riz au Lait et sauce Chocolat</i></p>	<p align="center"><i>T CAP</i></p> <p align="center"><i>Purée de carotte au garam massala, poulet laqué</i></p> <p align="center"><i>Poisson poché, bouillon thaï et petits légumes</i></p> <p align="center"><i>Tarte mangue façon tatin</i></p>	<p align="center"><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Restaurant fermé</i></p> <p align="center"><i>Examen élève</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 16 euros + apéritif offert

Accueil le midi de 12h30 à 12h45, Fin de service à 14h30

Accueil le soir de 19h00 à 19h15, Fin de service à 21h30

Les menus sont donnés pour indication, nous nous réservons le droit de les changer en fonction de nos approvisionnements

En cas de contraintes sanitaires empêchant l'ouverture du restaurant, les menus seront proposés à emporter au prix de 12 euros

Dans l'attente de vous recevoir,

Le Proviseur Patrick Arnolin