



*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 octobre soir</i>	<i>Mardi 8 octobre soir</i>	<i>Mercredi 9 octobre soir</i>	<i>jeudi 10 octobre soir</i>
<i>Terminale CAP</i> Crème Dubarry Escalope Milanaise, sauce Saltimboca, gratin macaroni Tarte aux pommes	<i>Terminale CAP</i> Riz madras, purée de haricots noirs, giraumonade Tulipe de fruits Romanoff <i>Menu à 9 euros</i>	<i>1^{ère} BAC PRO</i> Gaspacho Carré d'agneau persillé, gratin provençal Tarte aux fruits en bande feuilletée	<i>Terminale BAC PRO</i> <i>Restaurant fermé</i>
<i>Lundi 14 octobre soir</i>	<i>Mardi 15 octobre soir</i>	<i>Mercredi 16 octobre soir</i>	<i>Jeudi 17 octobre soir</i>
<i>Terminale CAP</i> Tomate Antiboise Bavette échalotes, pommes frites Tarte Ganache Chocolat	<i>Terminale CAP</i> Salade de papaye et mangue verte Sole meunière, pommes vapeurs Flan parisien	<i>1^{ère} BAC PRO</i> Quiche des pêcheurs, mousse citron Fricassé de veau à l'estragon, riz créole Biscuit renversé à l'ananas et sa crème	<i>Terminale BAC PRO</i> <i>Restaurant fermé</i>

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