

Mardi 8 novembre <i>MIDI</i>	Mardi 8 novembre <i>SOIR</i>	Mercredi 9 novembre <i>MIDI</i>	Jeudi 10 novembre <i>SOIR</i>	Vendredi 11 novembre <i>MIDI</i>
<p><u>Seconde CAP</u> <u>Menu fast food</u></p> <p>Salade César</p> <p>Burger</p> <p>Coupe de glaces</p>	<p><u>1^{er} CAP</u></p> <p>Tartare de poisson façon ceviche del perù, sorbet piment végétarien</p> <p>Filet mignon de porc en croûte d'herbes, houmous et légumes confits</p> <p>Nougat glacé maracudja</p>	<p><u>Première BAC PRO</u> <i>Classe en PFMP</i></p>	<p><u>Terminale BAC PRO</u> <u>Menu USA</u></p> <p>Salade césar</p> <p>Burger deluxe, potatoes et coleslaw</p> <p>Cheesecake double vanille milkshake</p>	<p><u>Seconde BAC PRO</u></p> <p><i>Férié</i></p>
Mardi 15 novembre <i>MIDI</i>	Mardi 15 novembre <i>SOIR</i>	Mercredi 16 novembre <i>MIDI</i>	Jeudi 17 novembre <i>SOIR</i>	Vendredi 18 novembre <i>MIDI</i>
<p><u>Seconde CAP</u> <u>Menu beaujolais</u></p> <p>Goujonnette de poisson frit</p> <p>Assortiment de charcuteries</p> <p>Soupe à l'oignon</p> <p>Paleron confit façon pot au feu</p> <p>Coq au vin à l'ancienne</p> <p>Buffet de desserts des pâtisseries</p>	<p><u>1^{er} CAP</u></p> <p>Buffet beaujolais</p> <p>Charcuteries, terrines, salades, magrets, crevettes, légumes</p> <p>Desserts classiques</p>	<p><u>Première BAC PRO</u> <i>Classe en PFMP</i></p>	<p><u>Terminale BAC PRO</u> <u>Menu beaujolais (buffet)</u></p> <p>Assortiment de charcuterie (terrines, rillettes, saucisson en brioche)</p> <p>Piemontaise</p> <p>Quiche lard pommes pruneaux</p> <p>Gougère au comté</p> <p>Bœuf braisé au lard, pomme purée</p> <p>Plateau de fromages</p>	<p><u>Seconde BAC PRO</u></p> <p>Cocktail de crevettes</p> <p>Blanquette de volaille, riz pilaf</p> <p>Poire pochée, vin rouge/cassis</p>
Mardi 22 novembre <i>MIDI</i>	Mardi 22 novembre <i>SOIR</i>	Mercredi 23 novembre <i>MIDI</i>	Jeudi 24 novembre <i>SOIR</i>	Vendredi 25 novembre <i>MIDI</i>
<p><u>Seconde CAP</u> <u>Menu brasserie</u></p> <p>Assortiment de charcuteries</p> <p>Moules frites</p> <p>Café gourmand</p>	<p><u>1^{er} CAP</u></p> <p>Composition gourmande du restaurant</p> <p>Porc au caramel anisé, billes de concombre et bâtonnets de carottes au miel, riz madras</p> <p>Tarte coco ananas, glace chocolat</p>	<p><u>Première BAC PRO</u> <i>Classe en PFMP</i></p>	<p><u>Terminale BAC PRO</u> <u>Menu Thanksgiving</u></p> <p>AB : œuf façon mimosa</p> <p>Création des élèves autour de l'entrée</p> <p>Dinde rôtie, patate douce au four et brocolis, cornbread</p> <p>Tarte à la citrouille peyi</p>	<p><u>Seconde BAC PRO</u></p> <p>Salade exotique ananas et crevettes</p> <p>Blanquette poisson/chorizo, riz safrané</p> <p>Pomme pochée gelée de vin doux et épices</p>

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

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

Tenue correcte exigée

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

En cas de contraintes 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