



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

<i>Lundi 8 novembre soir</i>	<i>Mardi 9 novembre midi</i>	<i>Mercredi 10 novembre midi</i>	<i>Jeudi 11 novembre soir</i>	<i>Vendredi 12 novembre midi</i>
<i>Première BAC PRO</i> <i>Salade Russe simplifiée</i> <i>Filet de loubine suchet, Fleurons feuilletée</i> <i>Flan gitan</i>	<i>2<sup>nd</sup>e CAP</i> <i>Goujonnettes de poisson, sauce tartare</i> <i>Magret sauté aigre doux, nouilles flambées</i> <i>Profiteroles maracuja</i>	<i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i> <i>Ceviche</i> <i>Sauté de porc au curry, riz créole</i> <i>Tarte aux pommes</i>	<i>T CAP</i> <i>Restaurant fermé</i>	<i>Terminale BAC PRO</i> <i>Tartare de poisson à la mangue verte</i> <i>Blanquette de veau au lait de coco, giraumon rôti et riz pilaf</i> <i>Tiramisu exotique</i>
<i>Lundi 15 novembre soir</i>	<i>Mardi 16 novembre midi</i>	<i>Mercredi 17 novembre midi</i>	<i>Jeudi 18 novembre soir</i>	<i>Vendredi 19 novembre midi</i>
<i>Première BAC PRO</i> <i>Dartois de la mer</i> <i>Goulash hongroise, pommes vapeur</i> <i>Truffé chocolat</i>	<i>2<sup>nd</sup>e CAP</i> <i>Plancha de crevettes coco sésame, sauce pimenté</i> <i>Travers de porc laqué, croquettes de patate douce aux olives</i> <i>Tarte crème coco ananas, glace gingembre</i>	<i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i> <i>Marinade de poisson salé, crudités et vinaigrette</i> <i>Escalope de veau Saltimboca, riz pilaf</i> <i>Amandine aux poires</i>	<i>T CAP</i> <i>Restaurant fermé</i>	<i>Terminale BAC PRO</i> <i>Menu beaujolais</i> <i>Déclinaison de charcuteries</i> <i>Tartare de bœuf, pommes pont neuf</i> <i>Assiette de fromages</i> <i>Café gourmand</i>
<i>Lundi 22 novembre soir</i>	<i>Mardi 23 novembre midi</i>	<i>Mercredi 24 novembre midi</i>	<i>Jeudi 25 novembre soir</i>	<i>Vendredi 26 novembre midi</i>
<i>Première BAC PRO</i> <i>Potage parisien, croutons</i> <i>Fricassé de Volaille au chablis, riz pilaf</i> <i>Crêpes normande</i>	<i>2<sup>nd</sup>e CAP</i> <i>Repas à thème : Thanksgiving</i> <i>Citrouille</i> <i>Dinde</i> <i>Pommes</i> <i>Maïs</i> <i>Noix de pécan</i>	<i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i> <i>Marinade de crevettes, Méli mélo de crudités</i> <i>Escalope de veau pané, compoté de tomates, Capellini</i> <i>Truffé au chocolat</i>	<i>T CAP</i> <i>Restaurant fermé</i>	<i>Terminale BAC PRO</i> <i>Menu asiatique</i> <i>Ballotins thaï au combava</i> <i>Bowl chirashi</i> <i>Fruits flambés et sorbets</i>

**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*