



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

Au Restaurant pédagogique du Lycée Polyvalent Bertène Juminer

Mardi 10 novembre midi	Mardi 10 novembre soir	Mercredi 11 novembre midi	Jeudi 12 novembre soir	Vendredi 13 novembre midi
<p><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p>Tartare de légumes sorbet pesto</p> <p>Brochettes de St Jacques grillées, compotée d'échalote au vin rouge, légumes grillés</p> <p>Dessert section pâtisserie</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Terrine de lapin aux noisettes</p> <p>Filet de dorade à l'oseille, garniture Clamart 'endives braisées'</p> <p>Crèmeux passion, biscuit choco noisette coulis fruits rouges</p>	<p><i>2nde CAP</i></p> <p>FERIE</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p>Velouté de lentilles corail</p> <p>Création des élèves autour du magret de canard</p> <p>Assiette de fromages</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Giraumonade façon gaspacho chantilly aux herbes</p> <p>Sauté de bœuf aux olives, écrasé de pommes à l'ail confit</p> <p>Création des élèves autour du chocolat</p>
Mardi 17 novembre midi	Mardi 17 novembre soir	Mercredi 18 novembre midi	Jeudi 19 novembre soir	Vendredi 20 novembre midi
<p><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p>Tartare de légumes sorbet pesto</p> <p>Brochettes de St Jacques grillées, compotée d'échalote au vin rouge, légumes grillés</p> <p>Dessert section pâtisserie</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Salade Landaise</p> <p>Pavé de buffle aux deux poivres, flan de courgette, pommes pont neuf</p> <p>Opéra</p>	<p><i>2nde CAP</i></p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Suprême de volaille, purée de giraumon</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p>Restaurant fermé</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Restaurant fermé</p>
Mardi 24 novembre midi	Mardi 24 novembre soir	Mercredi 25 novembre midi	Jeudi 26 novembre soir	Vendredi 27 novembre midi
<p><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p>Assiette de charcuteries</p> <p>Filet de croupia en croute de noisette, trilogie de mousseline</p> <p>Crème brûlée au rhum vieux</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p><u>Menu Beaujolais - vin obligatoire</u></p> <p>Plateau de charcuterie</p> <p>Coq au beaujolais, gratin dauphinois</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Charlotte aux fraises</p>	<p><i>2nde CAP</i></p> <p>Potage julienne d'Arblay</p> <p>Filet de loubine meunière, sauce maracuja, purée de patate douce</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p>Restaurant fermé</p>	<p><i>T CAP</i></p> <p>Restaurant fermé</p>

Restaurant Bertène Juminer

pédagogique du lycée

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

Tenue correcte exigée

Restaurant de 24 couverts Formule classique à 14 euros + apéritif offert

Accueil le midi de 12h30 à 13h, Fin de service à 14h30

Accueil le soir de 19h30 à 20h, Fin de service à 21h30

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