

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

Mardi 12 mars midi	Mardi 12 mars soir	Mercredi 13 mars midi	Mercredi 13 mars soir	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
<p>2<sup>nd</sup>e CAP</p> <p>Moules frites</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>1<sup>ère</sup> BAC PRO</p> <p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p>2<sup>nd</sup>e BAC PRO</p> <p><b>Menu Lorraine Alsace</b></p> <p>Malicettes</p> <p>Choucroute alsacienne à volonté, salade</p> <p>Vacherin glacée Mirabelle</p>	<p>T CAP</p> <p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p>Terminale BAC PRO</p> <p>Crevettes sautées, caramel gingembre tartare de légumes</p> <p>Création des élèves autour du carré d'agneau</p> <p>Tarte chocolat crème glacée chocolat blanc gingembre</p>	<p>T CAP</p> <p><b>Restaurant fermé</b></p>
Mardi 19 mars	Mardi 19 mars soir	Mercredi 20 mars midi	Mercredi 20 mars soir	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
<p>2<sup>nd</sup>e CAP</p> <p>Moules frites</p> <p>Crème brûlée</p>	<p>1<sup>ère</sup> BAC PRO</p> <p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p>2<sup>nd</sup>e BAC PRO</p> <p><b>Menu Lorraine Alsace</b></p> <p>Amuse bouche tarte flambée</p> <p>Bouché à la reine Baeckofen, Fougasse aux lardons et au levain</p> <p>Gateau au fromage blanc, sorbet à la crème</p>	<p>T CAP</p> <p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p>Terminale BAC PRO</p> <p>Crevettes flambées</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes, polenta et tian de légumes</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Moelleux amandé</p>	<p>T CAP</p> <p><b>Restaurant fermé</b></p>
Mardi 26 mars	Mardi 26 mars soir	Mercredi 27 mars midi	Mercredi 27 mars soir	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
<p>2<sup>nd</sup>e CAP</p> <p>Accras au combava</p> <p>Cote de porc charcutière</p>	<p>1<sup>ère</sup> BAC PRO</p> <p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p>2<sup>nd</sup>e BAC PRO</p> <p><b>Menu Lorraine Alsace</b></p> <p>AB gratin d'écrevisse</p> <p>Paté Lorrain</p> <p>Potée de Nancy, salade verte</p> <p>Tarte à la mirabelle, sorbet mirabelle</p>	<p>T CAP</p> <p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p>Terminale BAC PRO</p> <p>Crevettes flambées</p> <p>Magret de canard sauté sauce aigre douce, écrasé de pomme de terre à la coriandre</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Moelleux coco framboise</p>	<p>T CAP</p> <p><b>Restaurant fermé</b></p>

**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

**Aucun client ne sera accepté après 13h00 et 20h00**

**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