



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

Mardi 14 février MIDI	Mardi 14 février SOIR	Mercredi 15 février MIDI	Jeudi 16 février SOIR	Vendredi 17 février MIDI
<p><u>Seconde CAP</u> <u>Menu St Valentin</u></p> <p>Cassolette de crevettes au gingembre</p> <p>Magret de canard mangue passion, écrasé de pdt à la vanille</p> <p>Cœur en chocolat, crémeux maracuja à partager de la section pâtisserie</p>	<p><u>T CAP</u></p> <p>Carpaccio de poisson</p> <p>Lapin à la bière et pruneaux, quinoa forestière, croquettes cantal</p> <p>Entremet cœur chocolat gingembre</p> <p align="center"><i>Menu à 22 euros</i></p>	<p><u>Première BAC PRO</u> <u>Classe en PFMP</u></p>	<p><u>Terminale BAC PRO</u></p> <p>Menu végétarien du marché</p>	<p><u>Seconde BAC PRO</u> <u>Bistro créole</u></p> <p>Accras, crudités</p> <p>Poisson sauce Matoutou de crabe, riz, haricot rouge</p> <p>Banane flambée, rocher coco</p>
Mardi 7 mars MIDI	Mardi 7 mars SOIR	Mercredi 8 mars MIDI	Jeudi 9 mars SOIR	Vendredi 10 mars MIDI
<p><u>Seconde CAP</u></p> <p>Tartare de poisson mangue verte combava</p> <p>Curry de volaille légumes « peyi » en gratin</p> <p>Tarte tatin exotique</p>	<p><u>T CAP</u></p> <p>Crevettes flambées et rémoulade</p> <p>Jarrets d'agneau braisé aux épices, semoule aux fruits secs</p> <p>Cheese cake maracudja</p> <p align="center"><i>Menu à 22 euros</i></p>	<p><u>Première BAC PRO</u></p> <p>Quiche au poulet boucané</p> <p>Filet loubine sauté sauce vin blanc, cochonnet de fruits à pain</p> <p>Bras de gitan</p>	<p><u>Terminale BAC PRO</u> <u>Classe en PFMP</u></p>	<p><u>Seconde BAC PRO</u> <u>Bistro créole</u></p> <p>Beignets d'aubergine, crudités</p> <p>Poisson sauce curry crevettes, riz, haricots blancs</p> <p>Ananas flambé, moelleux à la vanille</p>
Mardi 14 mars MIDI	Mardi 14 mars SOIR	Mercredi 15 mars MIDI	Jeudi 16 mars SOIR	Vendredi 17 mars MIDI
<p><u>Seconde CAP</u></p> <p>Crèmes de lentilles corail façon dhal</p> <p>Porc au caramel, nouilles sautées aux légumes</p> <p>Choux noisette crème caramel au beurre salé</p>	<p><u>T CAP</u></p> <p>Crevettes flambées et piémontaise</p> <p>Brochettes saté de poisson, riz gluant, légumes vapeur</p> <p>Mille feuilles de fruits frais maracudja</p> <p align="center"><i>Menu à 22 euros</i></p>	<p><u>Première BAC PRO</u></p> <p>Assiette de trois ravioles</p> <p>Filet de poisson en meurette aumônière de petits pois</p> <p>Bras de gitan, coulis de framboises</p>	<p><u>Terminale BAC PRO</u> <u>Classe en PFMP</u></p>	<p><u>Seconde BAC PRO</u> <u>Menu st Patrick</u></p> <p>St Jacques flambées au whisky, fondue de poireau</p> <p>Ragout d'agneau à la Guinness, pomme vapeur</p> <p>Gâteau à la kriek, aux cerises et au chocolat, Irish coffee</p>

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 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