



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

<i>Lundi 16 décembre soir</i>	<i>Mardi 17 décembre soir</i>	<i>Mercredi 18 décembre soir</i>	<i>jeudi 19 décembre soir</i>
<p><i>Terminale CAP</i> Poisson à la tahitienne</p> <p>Poulet fricassé, riz créole</p> <p>Biscuit renversé à l'ananas et caramel</p>	<p><i>Terminale CAP</i> Croustillant de foie gras, compotée d'oignons, sauce maracuja</p> <p>Suprême de pintade farci, sauce morilles, embeurrée de chou, carottes en vapeur de gingembre</p> <p>Nougat glacé</p> <p><i>Menu à 25 euros</i></p>	<p><i>1<sup>ère</sup> BAC PRO</i></p> <p>Assiette guyanaise, crudité vinaigrette exotique, potage créole</p> <p>Noix de st Jacques et foie gras, maison réduction goyave, chapon de Noël, tournedos rossini, pavé de torche en croute fine, tomates provençale, gratin en corbeille de pommes de terre</p> <p>Sauce Porto, maracuja, roquefort, trou normand, entremet Opéra</p> <p><i>Menu à 25 euros</i></p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p>AB : œufs de caille</p> <p>Mille-feuille aux saumons mesclun vinaigrette maracuja</p> <p>Pigeonneau en trois façons sauce figue purée de patate douce chips de légumes, légumes façon thaï</p> <p>Assortiment fromage</p> <p>Carpaccio de fruits frais citron vert gingembre</p> <p><i>Menu à 25 euros</i></p>

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations exclusivement sur le site Internet du lycée Bertène Juminer

Accueil le midi de 12h15 à 12h45, Fin de service à 14h00

Accueil le soir de 19h00 à 19h30, Fin de service à 21h00

**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*