



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

Mardi 17 avril	Mardi 17 avril soir	Mercredi 18 avril	Mercredi 18 avril soir	Jeudi 19 avril	Vendredi 20 avril
<p>2<sup>nd</sup>e CAP Ballotine de volaille et son jus trilogie de tubercules</p> <p>Tarte au citron</p> <p><b>Menu à 9 euros</b></p>	<p>1<sup>ère</sup> BAC PRO <u>Menu Languedoc Roussillon</u> Escalivade</p> <p>Boule de picoulat</p> <p>Bras de gitan</p>	<p>2<sup>nd</sup>e BAC PRO Potage St Germain</p> <p>Pièce du boucher aux fruits rouges, Gratin de macaroni aux légumes (poivrons, carottes)</p> <p>Biscuit mœlleux noix de pecan bananes flambées glace baileys</p>	<p>T CAP Rillettes de poisson</p> <p>Choucroute marine de papaye verte</p> <p>Panier de fruits rouge chantilly</p>	<p>Terminale BAC PRO Menu non communiqué</p>	<p>T CAP Gaspacho Andalou</p> <p>Travers de porc laqué au miel et gingembre légumes tournés</p> <p>Tarte au chocolat</p>
Mardi 24 avril	Mardi 24 avril soir	Mercredi 25 avril	Mercredi 25 avril soir	Jeudi 26 avril	Vendredi 27 avril
<p>2<sup>nd</sup>e CAP Achards de légumes</p> <p>Rôti de porc boulangère</p> <p><b>Menu à 9 euros</b></p>	<p>1<sup>ère</sup> BAC PRO <u>Menu Sud Ouest</u> Salade Landaise</p> <p>Magret de canard grillé, pomme sarladaise</p> <p>Croustade</p>	<p>2<sup>nd</sup>e BAC PRO Gaspacho Andalou</p> <p>Cailles à la bière, pommes dauphines</p> <p>Crêpes flambées</p>	<p>T CAP Tomate moscovite</p> <p>Poulets cocotte grand-mère</p> <p>Assiette fromage</p> <p>Ananas flambé, glace vanille</p>	<p>Terminale BAC PRO Menu non communiqué</p>	<p>T CAP Crevettes panées crème coco</p> <p>Travers de porc poivre vert, mousseline de patate douce</p> <p>Tartelette citron crème glacé gingembre</p>
Mardi 1 mai	Mardi 1 mai soir	Mercredi 2 mai	Mercredi 2 mai soir	Jeudi 3 mai	Vendredi 4 mai
<p>2<sup>nd</sup>e CAP FERIE</p>	<p>1<sup>ère</sup> BAC PRO FERIE</p>	<p>2<sup>nd</sup>e BAC PRO Tarte fine de légumes grillés</p> <p>Sauté de kangourou au paprika giraumon rôti</p> <p>Duo café caramel</p>	<p>T CAP Assiette de charcuterie</p> <p>Steack au poivre, pommes croustillantes</p> <p>Assiette de fromage</p> <p>Sunday hibiscus</p>	<p>Terminale BAC PRO Menu non communiqué</p>	<p>T CAP Velouté glacé courgette romarin</p> <p>Pièce du boucher à l'échalote, légumes rôtis</p> <p>Feuilleté ananas</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

**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