



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

| Mardi 18 octobre 22 midi | Mardi 18 octobre 22 soir | Mercredi 19 octobre 22 midi | Jeudi 20 octobre 22 soir | Vendredi 21 octobre 22 midi |
|--|--|---|--|---|
| <p align="center"><i>2nde CAP</i></p> <p><i>Quiche au poulet boucané et crudités</i></p> <p><i>Filet de loubine meunière, papaye verte et riz pilaf</i></p> <p><i>Pana cotta oseille péyi</i></p> | <p><i>1^{er}e CAP</i></p> <p>Restaurant fermé</p> | <p align="center"><i>1^{ère} BAC PRO</i></p> <p><i>Menu normandie</i></p> <p><i>Cassolette de fruits de mer</i></p> <p><i>Ballotine de volaille aux deux pommes</i></p> <p><i>Pommes flambées au calvados</i></p> | <p align="center"><i>1^{er}e BAC PRO</i></p> <p><i>Noix de pétoncles flambées, julienne de légumes à la badiane</i></p> <p><i>Filet mignon de porc roti, croustillant de patates douces et crème de carottes au cumin</i></p> <p><i>Création des élèves autour des tartelettes</i></p> | <p align="center"><i>2 BAC PRO MHR</i></p> <p><i>Scary burger, frites patate douce</i></p> <p><i>Crème coulis sanguin</i></p> |

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

Accueil le midi de 12h30 à 12h45, Fin de service à 14h30

Accueil le soir de 19h00 à 19h15, Fin de service à 21h30

Tenue correcte exigée

Restaurant de 24 couverts Formule classique à 16 euros + apéritif offert

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