



Les élèves de la section Cuisine et Restauration ont le plaisir de vous accueillir

Au Restaurant pédagogique du Lycée Polyvalent Bertène Juminer

Mardi 18 avril <i>MIDI</i>	Mardi 18 avril <i>SOIR</i>	Mercredi 19 avril <i>MIDI</i>	Jeudi 20 avril <i>SOIR</i>	Vendredi 21 avril <i>MIDI</i>
<u>Seconde CAP</u> Restaurant fermé	<u>1^{er} CAP</u> Restaurant fermé	<u>Première BAC PRO</u> Restaurant fermé	<u>Terminale BAC PRO</u> St jacques flambées et risotto Pavé d'acoupa pané aux herbes, crèmes de lentilles corail, pommes d'arphin Plateau de fromages Verrine passion financier pistache	<u>Seconde BAC PRO</u> Salade fraîcheur à l'italienne, vinaigrette balsamique Tagliatelle pesto, pavé de saumon Panna-cotta café, coulis chocolat- noisette, cuillère en chocolat
Mardi 25 avril <i>MIDI</i>	Mardi 25 avril <i>SOIR</i>	Mercredi 26 avril <i>MIDI</i>	Jeudi 27 avril <i>SOIR</i>	Vendredi 28 avril <i>MIDI</i>
<u>Seconde CAP</u> Menu selon thème « semaine goût et saveurs »	<u>1^{er} CAP</u> Restaurant fermé	<u>Première BAC PRO</u> Cocktail de crevettes Tajine d'agneau aux noix de cajou Paris Brest	<u>Terminale BAC PRO</u> <u>Menu Amérique latine</u> Ceviche de loubine Brochette de bœuf sauce chimichurri avocat et mais grillés Bonbon coco et dulce de leche	<u>Seconde BAC PRO</u> Salade toast de chèvre chaud au miel Entrecôte grillée, sauce bordelaise, fagot HV, pomme de terre rôtie Mousse au chocolat, crumble noisette
Mardi 02 mai <i>MIDI</i>	Mardi 02 mai <i>SOIR</i>	Mercredi 03 mai <i>MIDI</i>	Jeudi 04 mai <i>SOIR</i>	Vendredi 05 mai <i>MIDI</i>
<u>Seconde CAP</u> Œuf mollet mariné, légumes au wok Bœuf croustillant au sésame pont neuf de manioc Profiterole coco coulis mangue	<u>1^{er} CAP</u> Restaurant fermé	<u>Première BAC PRO</u> Assiette de charcuterie Blanquette de poulet fermier normande Éclair choco/café	<u>Terminale BAC PRO</u> Crevettes panées au couac, sauce tartare Cuisse de canard poêlée aux épices colombo, croustillant de patate douce au quinoa et piment doux farci Ananas flambé au rhum vieux, sablé citron pavot	<u>Seconde BAC PRO</u> Salade marine Filet de canard grillé, sauce poivre vert, tomate rôtie, patate douce rôtie Mousse fromage blanc et fruits rouges, croustillant pistache

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

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

Tenue correcte exigée

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,

La Provisseure Karine DEBRUYNE