



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

Mardi 18 décembre midi	Mardi 18 décembre soir	Mercredi 19 décembre midi	Mercredi 19 décembre soir	Jeudi 20 décembre	Vendredi 21 décembre
<p style="text-align: center;"><i>2nde CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Burger</p> <p style="text-align: center;">Assortiment de glace</p> <p style="text-align: center;"><i>Menu à 10 euros</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>1^{ère} BAC PRO</i></p> <p style="text-align: center;">Raviole terre-mer au piment doux</p> <p style="text-align: center;">Mi-cuit de canard et pain d'épices Trou guyanais, Filet de bœuf au morilles pont-neuf douces</p> <p style="text-align: center;">Tatin de papaye glace gingembre</p> <p style="text-align: center;"><i>Repas de Noël à 25 euros</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>2nde BAC PRO</i></p> <p style="text-align: center;">Tartarin de tomate cerise et chèvre</p> <p style="text-align: center;">Duo de saumon émulsion de mangue et pomme liane</p> <p style="text-align: center;">Caille farcie au foie gras flambée au calvados, petits légumes glacés, pommes pailles</p> <p style="text-align: center;">Fromages du père Noël</p> <p style="text-align: center;">Bûche glacée mandarine Impériale</p> <p style="text-align: center;"><i>Repas de Noël à 25 euros</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p style="text-align: center;">Terrine de foie et ses garnitures</p> <p style="text-align: center;">Trou normand</p> <p style="text-align: center;">Aumonière d'acoupa aux cèpes</p> <p style="text-align: center;">Profiteroles ananas gingembre</p> <p style="text-align: center;"><i>Repas de Noël à 25 euros</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p style="text-align: center;">Raviole de crabe, beurre maracuja, Foie gras, brioche et chutney mangue</p> <p style="text-align: center;">Trou guyanais</p> <p style="text-align: center;">Pavé de biche sauce morilles, brochette de fruits à pain pancetta et pruneaux</p> <p style="text-align: center;">Mille feuilles poire gorgonzola, entremet choco-framboise</p> <p style="text-align: center;"><i>Repas de Noël à 25 euros</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>T CAP</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Restaurant fermé</i></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