



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

| Mardi 19 février | Mardi 19 février soir | Mercredi 20 février | Mercredi 20 février soir | Jeudi 21 février | Vendredi 22 février |
|---|--|---|--|--|---|
| <p><i>2nde CAP</i> Panna cotta chèvre basilic</p> <p><i>Darne d'acoupa pochée, risotto coco</i></p> <p><i>Tatin ananas</i></p> | <p><i>1^{ère} BAC PRO</i> Menu normandie</p> <p><i>Velouté glacé choux fleurs et curry</i></p> <p><i>Cote et lard rôti à l'ail</i></p> <p><i>Tarte normande crème glacée camembert</i></p> | <p><i>2nde BAC PRO</i> <i>Restaurant fermé</i></p> | <p><i>T CAP</i> Rillettes d'acoupa gingembre basilic</p> <p><i>Pavé de loubine poivrons chorizo légumes croquants</i></p> <p><i>Coupe glacée</i></p> | <p><i>2 CAP</i> <i>Menu non communiqué</i></p> | <p><i>T CAP</i> <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

Aucun client ne sera accepté après 13h00 et 20h00

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