



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

Mardi 20 avril midi	Mardi 20 avril soir	Mercredi 21 avril midi	Jeudi 22 avril soir	Vendredi 23 avril midi
<p><i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i> Plancha de crevettes coco sésame, sorbet gaspacho</p> <p>Magret awara aigre doux, duchesse de patate douce, légumes glacés au miel</p> <p>Feuilleté citron mangue</p>	<p><i>T CAP</i> Saucisson de saumon aux crevettes juliennes de papaye</p> <p>Suprême de volaille sauté à l'orange, légumes sautés, riz cantonnais</p> <p>Moelleux au fromage blanc sauce citron</p>	<p><i>2<sup>nd</sup>e CAP</i> Salade César, fromage à l'assiette</p> <p>Filet de jamais goûté sur lit de julienne de poireaux et carottes</p> <p>Fondant au chocolat et aux noix, crème anglaise épicée</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i> <b>Restaurant fermé</b></p>	<p><i>Première BAC PRO</i> Crème de pois cassés, mousse de parmesan et bacon grillé</p> <p>Filet de loubine glacé à l'aïoli, riz pilaf poivrons rouges et chorizo</p> <p>Crêpes flambées</p>
Mardi 27 avril midi	Mardi 27 avril soir	Mercredi 28 avril midi	Jeudi 29 avril soir	Vendredi 30 avril midi
<p><i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i> Goujonnettes de poisson en coco, sorbet piment</p> <p>Pièce du boucher, béarnaise à l'aneth, dauphines de patate douce, ratatouille</p> <p>Tatin d'ananas, glace gingembre, croquant de sésame</p>	<p><i>T CAP</i> Petit pâté feuilleté</p> <p>Potée Lorraine</p> <p>Crêpes soufflées aux mirabelles</p>	<p><i>2<sup>nd</sup>e CAP</i> Soupe de moules au safran</p> <p>Colombo de poulet, riz pilaf, beignet de banane plantain</p> <p>Feuilleté aux poires à la cannelle</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i> <b>Restaurant fermé</b></p>	<p><i>Première BAC PRO</i> <b>Menu Languedoc Roussillon</b></p> <p>Escalivade</p> <p>Boule de picoulat</p> <p>Bras de gitan</p>
Mardi 4 mai midi	Mardi 4 mai soir	Mercredi 5 mai midi	Jeudi 6 mai soir	Vendredi 7 mai midi
<p><i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i> Goujonnettes de poisson en coco, sorbet piment</p> <p>Pièce du boucher, béarnaise à l'aneth, dauphines de patate douce, ratatouille</p> <p>Tatin d'ananas, glace gingembre, croquant de sésame</p>	<p><i>T CAP</i> Pressée de volaille fermière et légumes racines au foie gras mi-cuit</p> <p>Feuilleté de filet agneau aux épices douces</p> <p>Soufflé glacé Grand-Marnier</p>	<p><i>2<sup>nd</sup>e CAP</i> Quiche océane</p> <p>Navarin d'agneau aux légumes tournées (carottes, navet, pdt)</p> <p>Moka au café</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i> <b>Restaurant fermé</b></p>	<p><i>Première BAC PRO</i> <b>Restaurant fermé</b></p>

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations **exclusivement** sur le site internet du lycée Bertène Juminer

**Tenue correcte exigée**

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

Accueil le midi de 12h30 à 13h, Fin de service à 14h30

Accueil le soir de 18h45 à 19h, Fin de service à 21h30

*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*