

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

Mardi 21 mars <i>MIDI</i>	Mardi 21 mars <i>SOIR</i>	Mercredi 22 mars <i>MIDI</i>	Jeudi 22 mars <i>SOIR</i>	Vendredi 23 mars <i>MIDI</i>
<u>Seconde CAP</u> Salade poulet citronnelle façon thaï Darne d'acoupa pochée, Gnocchis coco et piment doux farci Crème brûlée gingembre	<u>T CAP</u> Crevettes sauce à la crème de coco tomate, légumes confits Cuisse de canard au cumin Croquettes de patate douce Dessert restaurant <i>Menu à 22 euros</i>	<u>Première BAC PRO</u> Ravioles de crevettes Filet de poisson du fleuve crème de curry, jardinière de légumes Tarte amandine	<u>Terminale BAC PRO</u> Classe en PFMP	<u>Seconde BAC PRO</u> Crevettes flambées au cognac, jusienne de courgette Bœuf bourguignon, pomme vapeur Quatre-quarts aux pommes façon tatin, sauce caramel, Jamaican coffee
Mardi 28 mars <i>MIDI</i>	Mardi 28 mars <i>SOIR</i>	Mercredi 29 mars <i>MIDI</i>	Jeudi 30 mars <i>SOIR</i>	Vendredi 31 mars <i>MIDI</i>
<u>Seconde CAP</u> Crème de pois cassés Brochette de poisson, sauce chien dachine pochée coco coriandre Crumble exotique	<u>T CAP</u> Crevettes sauce à la crème de coco tomate, légumes confits Curry de canard Croquettes de plantain Dessert restaurant <i>Menu à 22 euros</i>	<u>Première BAC PRO</u> Chiffonnade de jambon, quiche aux crevettes Colombo de poisson du fleuve gratin de légumes pays au lait de coco Sablé crème diplomate fruits frais d'ici	<u>Terminale BAC PRO</u> Classe en PFMP	<u>Seconde BAC PRO</u> Tomate mozzarella Lasagne à la bolognaise Panna-cotta coulis framboise
Mardi 04 avril <i>MIDI</i>	Mardi 04 avril <i>SOIR</i>	Mercredi 05 avril <i>MIDI</i>	Jeudi 6 avril <i>SOIR</i>	Vendredi 7 avril <i>MIDI</i>
<u>Seconde CAP</u> Menu Végétarien du marché	<u>T CAP</u> Pâté lorrain aux cèpes Moussaka Entremet ramboutan	<u>Première BAC PRO</u> Houmous gressins Achard de légumes, crevettes sautées Magret de canard orange et coco, gâteau épinards, giraumon et patate douce Flan parisien crème anglaise aux agrumes	<u>Terminale BAC PRO</u> Restaurant fermé	<u>Seconde BAC PRO</u> Restaurant fermé

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 12h45, Fin de service à 14h30

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

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 Karine DEBRUYNE