



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

Mardi 23 mars midi	Mardi 23 mars soir	Mercredi 24 mars midi	Jeudi 25 mars soir	Vendredi 26 mars midi
<p><i>2nde BAC PRO MHR</i> Tartare de bœuf à la menthe</p> <p>Filet de loubine glacé maracuja, croquant de brik aux crevettes</p> <p>Verrine pina colada</p>	<p><i>T CAP</i> Salade landaise</p> <p>Pavé de buffle aux deux poivres, flan de courgette, pommes pont neuf</p> <p>Opéra</p>	<p><i>2nde CAP</i> Salade landaise</p> <p>Poulet sauté vallée d'Auge, pommes sautés blonds</p> <p>Flan de Giraumon</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i> <i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>Première BAC PRO</i> <i>Restaurant fermé</i></p>
Mardi 30 mars midi	Mardi 30 mars soir	Mercredi 31 mars midi	Jeudi 1 avril soir	Vendredi 2 avril midi
<p><i>2nde BAC PRO MHR</i> Plancha de crevettes coco sésame, sorbet gaspacho</p> <p>Magret awara aigre doux, duchesse de patate douce, légumes glacé au miel</p> <p>Feuilleté citron mangue</p>	<p><i>T CAP</i> Tourte Ardennaise</p> <p>Chapon de fête au Champagne, salade au lard</p> <p>Pressoir à la mousse de champagne</p>	<p><i>2nde CAP</i> <i>Menu non communiqué</i></p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i> <i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>Première BAC PRO</i> <i>Restaurant fermé</i></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*