

Mardi 24 janvier MIDI	Mardi 24 janvier SOIR	Mercredi 25 janvier MIDI	Jeudi 26 janvier SOIR	Vendredi 27 janvier MIDI
<p>Seconde CAP Œuf mollet façon florentine, brioche perdue</p> <p>Blanquette de veau au lait de coco, giraumon rôtie</p> <p>Tiramisu maracuja</p>	<p>1^{er} CAP Buffet asiatique Rouleaux de printemps, nems, bouchons vapeur Lapin au caramel Poisson aigre doux Nouilles et légumes sautés, riz cantonnais</p> <p>Perles de tapioca au lait de coco et fruits exotiques, glace au sésame toasté</p>	<p>Première BAC PRO Classe en PFMP</p>	<p>Terminale BAC PRO Salade fraîcheur, œuf mollet croustillant</p> <p>Pavé d'acoupa crumble d'agrumes risotto citron et carottes glacé au miel</p> <p>Flambage de fruits frais e création des élèves autour des glaces et sorbets</p>	<p>Seconde BAC PRO</p> <p>☐ Salade d'accueil</p> <p>☐ Végé'burger, frites légume péyi</p> <p>☐ Coupe glacée gourmande exotique, sablé coco</p>
Mardi 31 janvier MIDI	Mardi 31 janvier SOIR	Mercredi 1 février MIDI	Jeudi 2 février SOIR	Vendredi 3 février MIDI
<p>Seconde CAP <u>Menu Chandeleur</u></p> <p>Crêpes gratinées poulet champignons mimolette</p> <p>Galette norvégienne ou savoyarde</p> <p>Buffet de crêpes sucrées de la section pâtisserie</p>	<p>1^{er} CAP</p>	<p>Première BAC PRO Classe en PFMP</p>	<p>Terminale BAC PRO <u>Menu Espagne</u></p> <p>Assortiment de tapas</p> <p>Paëlla</p> <p>Bras de venus</p>	<p>Seconde BAC PRO</p> <p>Velouté chou-fleur et moules</p> <p>Poulet au cidre, échalote confite, pilaf de sarrasin</p> <p>Crêpes, Pommes sautées caramel</p>
Mardi 7 février MIDI	Mardi 7 février SOIR	Mercredi 8 février MIDI	Jeudi 9 février SOIR	Vendredi 10 février MIDI
<p>Seconde CAP Velouté de giraumon chantilly aux herbes</p> <p>Blanquette de la mer à la citronnelle, julienne de légumes et pommes au four</p> <p>Galette des rois</p>	<p>1^{er} CAP</p>	<p>Première BAC PRO Classe en PFMP</p>	<p>Terminale BAC PRO <u>Menu Créole</u></p> <p>Marinade et kalawang</p> <p>Colombo de porc et riz madras</p> <p>Création des élèves autour de la coco</p>	<p>Seconde BAC PRO</p> <p>Velouté courgette et crevettes</p> <p>Poulet sauce moutardé à l'ancienne, flan champignon, trio de quinoa</p> <p>Crêpes Suzette</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 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 Patrick Arnolin