



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

<i>Lundi 24 janvier soir</i>	<i>Mardi 25 janvier midi</i>	<i>Mercredi 26 janvier midi</i>	<i>Jeudi 27 janvier soir</i>	<i>Vendredi 28 janvier midi</i>
<p align="center"><i>Première BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Tomates Murcia</i></p> <p align="center"><i>Sauté de veau Catalane, gratin de légumes</i></p> <p align="center"><i>Beignets de bananes, sauce chocolat</i></p>	<p><i>2nde CAP</i></p> <p>Restaurant fermé</p>	<p align="center"><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p align="center"><i>Coque gratiné du pêcheur</i></p> <p align="center"><i>Tajine de poisson, salade de kwak</i></p> <p align="center"><i>Galette briochée aux fruits confits</i></p>	<p align="center"><i>TCAP</i></p> <p align="center"><i>Bavarois de tomate et basilic, salade</i></p> <p align="center"><i>Poisson bardé au jambon sec et piperade, riz safrané et coulis poivron/piment</i></p> <p align="center"><i>Pan cake « fou de chocolat »</i></p>	<p align="center"><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Crevettes sautées, caramel gingembre tartare de légumes</i></p> <p align="center"><i>Création des élèves autour du carré d'agneau</i></p> <p align="center"><i>Tarte chocolat, crème glacée chocolat blanc gingembre</i></p>
<i>Lundi 31 janvier soir</i>	<i>Mardi 1 février midi</i>	<i>Mercredi 2 février midi</i>	<i>Jeudi 3 février soir</i>	<i>Vendredi 4 février midi</i>
<p align="center"><i>Première BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Salade chèvre chaud</i></p> <p align="center"><i>Moussaka</i></p> <p align="center"><i>Beignets de pomme sauce abricot</i></p>	<p><i>2nde CAP</i></p> <p>Restaurant fermé</p>	<p align="center"><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p align="center"><i>Céleri rémoulade</i></p> <p align="center"><i>Darnes de poissons sauce paloise</i></p> <p align="center"><i>Galette créole, crème anglaise</i></p>	<p align="center"><i>TCAP</i></p> <p align="center"><i>Aumonière souskaï poulet fumé, salade</i></p> <p align="center"><i>Poisson farci au curry vert en feuille de bananier, coulis mangue/coriande, légumes sautés, riz coco citronnelle</i></p> <p align="center"><i>Coupe bavaroise</i></p>	<p align="center"><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Crevettes flambées</i></p> <p align="center"><i>Carré d'agneau en croute d'herbes, polenta et tian de légumes</i></p> <p align="center"><i>Plateau de fromages</i></p> <p align="center"><i>Pana cotta maracuja</i></p>
<i>Lundi 7 février soir</i>	<i>Mardi 8 février midi</i>	<i>Mercredi 9 février midi</i>	<i>Jeudi 10 février soir</i>	<i>Vendredi 11 février midi</i>
<p align="center"><i>Première BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Coquille de poisson gratiné, pain au beurre</i></p> <p align="center"><i>Curry de veau, riz à la portugaise</i></p> <p align="center"><i>Tarte au citron</i></p>	<p><i>2nde CAP</i></p> <p align="center"><i>Chandeleur</i></p> <p align="center"><i>Festival de la galette</i></p>	<p align="center"><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p align="center"><i>Salade du boucanier, pain</i></p> <p align="center"><i>Colombo de porc, riz basmati</i></p> <p align="center"><i>Galette des rois feuilletée</i></p>	<p align="center"><i>TCAP</i></p> <p align="center"><i>Caroline épinards et féta</i></p> <p align="center"><i>Ballotine de la mer au citron et basilic, caviar d'aubergine, tonnelet de courgette au riz</i></p> <p align="center"><i>Gratin d'agrumes, sabayon à la fleur d'oranger</i></p>	<p align="center"><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p align="center"><i>Salade de gésier et magret fumé</i></p> <p align="center"><i>Pavé d'acoupa, crumble d'agrumes et carottes à l'orientale</i></p> <p align="center"><i>Flambage de fruits frais et sorbets</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 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 sanitaires 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