



*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>2<sup>nd</sup>e CAP</i></p> <p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e 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>2<sup>nd</sup>e CAP</i></p> <p><b>Restaurant fermé</b></p>	<p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e 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>2<sup>nd</sup>e CAP</i></p> <p align="center"><i>Chandeleur</i></p> <p align="center"><i>Festival de la galette</i></p>	<p align="center"><i>2<sup>nd</sup>e 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*