



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

Mardi 26 janvier midi	Mardi 26 janvier soir	Mercredi 27 janvier midi	Jeudi 28 janvier soir	Vendredi 29 janvier midi
<p><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>T CAP</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>2nde CAP</i></p> <p><i>Feuilleté aux foies de volaille</i></p> <p><i>Blanquette de Loubine à la citronnelle, petits légumes tournés</i></p> <p><i>Flan coco</i></p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p><i>Assiette scandinave</i></p> <p><i>Création des élèves autour du carré d'agneau</i></p> <p><i>Choux noisette caramel beurre salé</i></p>	<p><i>Première BAC PRO</i></p> <p><i>Déclinaison de charcuterie</i></p> <p><i>Moules frites (sauce au choix)</i></p> <p><i>Café gourmand</i></p> <p><i>Table de 2 ou 4</i></p>
Mardi 2 février midi	Mardi 2 février soir	Mercredi 3 février midi	Jeudi 4 février soir	Vendredi 5 février midi
<p><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>T CAP</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>2nde CAP</i></p> <p><i>Gaspacho de concombre menthe légumes croquants et croutons</i></p> <p><i>Filet mignon de porc rôti au gingembre, duchesse de patate douce, tian de légumes</i></p> <p><i>Crumble pommes mangue, glace vanille</i></p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p><i>Crevettes sautées caramel gingembre et tartare de légumes frais</i></p> <p><i>Création des élèves autour du magret de canard</i></p> <p><i>Assiette de fromage</i></p>	<p><i>Première BAC PRO</i></p> <p><i>Salade landaise</i></p> <p><i>Poulet basquaise</i></p> <p><i>Croustade aux pommes</i></p> <p><i>Table de 2 ou 4</i></p>
Mardi 9 février midi	Mardi 9 février soir	Mercredi 10 février midi	Jeudi 11 février soir	Vendredi 12 février midi
<p><i>2nde BAC PRO MHR</i></p> <p><i>Menu non communiqué</i></p>	<p><i>T CAP</i></p> <p><i>Restaurant fermé</i></p>	<p><i>2nde CAP</i></p> <p><i>Cassolette de crevettes billes de légumes</i></p> <p><i>Carré d'agneau en croute d'herbes fraîches, polenta moelleuse et tomates provençal</i></p> <p><i>Crème catalane</i></p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i></p> <p><i>Croustillant de gorgonzola, brochette de légumes rôtis au thym</i></p> <p><i>Pavé d'acoupa, crumble d'agrumes risotto citron et carottes glacées</i></p> <p><i>Crêpes flambées</i></p>	<p><i>Première BAC PRO</i></p> <p><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 14 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*