



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

Mardi 27 septembre <i>MIDI</i>	Mardi 27 septembre <i>SOIR</i>	Mercredi 28 septembre <i>MIDI</i>	Jeudi 29 septembre <i>SOIR</i>	Vendredi 30 septembre <i>MIDI</i>
<p><b><u>Seconde CAP</u></b> Macédoine de légumes, mayonnaise</p> <p>Suprême de volaille au chorizo</p> <p>Fondant chocolat</p> <p><b>Vente à emporter 12€</b></p>	<p><b><u>1<sup>er</sup> CAP</u></b> Morteau en croute briochée, crème de morilles</p> <p>Filet de poisson en rougail, achard de légumes</p> <p>Crumble maracuja</p>	<p><b><u>Première BAC PRO</u></b> Jambonnette de volaille aux champignons</p> <p>Polenta &amp; épinards crèmeux</p> <p>Tiramisu au mascarpone</p>	<p><b><u>Terminale BAC PRO</u></b> <i>Classe en PFMP</i></p>	<p><b><u>Seconde BAC PRO</u></b> Rémoulade de papaye verte et pomme verte, crevettes</p> <p><b>Vente à emporter 10€</b></p>
Mardi 4 octobre <i>MIDI</i>	Mardi 4 octobre <i>SOIR</i>	Mercredi 5 octobre <i>MIDI</i>	Jeudi 6 octobre <i>SOIR</i>	Vendredi 7 octobre <i>MIDI</i>
<p><b><u>Seconde CAP</u></b> Rillettes acoupa agrumes</p> <p>Poulet rôti légumes confits et potatoes</p> <p>Salade de fruits chantilly pitaya</p> <p><b>Vente à emporter 12€</b></p>	<p><b><u>1<sup>er</sup> CAP</u></b> <i>Classe en PFMP</i></p>	<p><b><u>Première BAC PRO</u></b> Risotto aux fruits de mer</p> <p>Lasagnes aux légumes et volaille fumé</p> <p>Tiramisu au mascarpone</p> <p><b>Menu à 22€</b></p>	<p><b><u>Terminale BAC PRO</u></b> Tartare de poisson mangue verte et dachine, sorbet avocat</p> <p>Parmentier de canard à la patate douce</p> <p>Tiramisu maracuja</p>	<p><b><u>Seconde BAC PRO</u></b> Salade florida</p> <p><b>Vente à emporter 10€</b></p>
Mardi 11 octobre <i>MIDI</i>	Mardi 11 octobre <i>SOIR</i>	Mercredi 12 octobre <i>MIDI</i>	Jeudi 13 octobre <i>SOIR</i>	Vendredi 14 octobre <i>MIDI</i>
<p><b><u>Seconde CAP</u></b> Gaspacho pastèque basilic</p> <p>Pavé d'acoupa panés aux herbes, purée de giraumon</p> <p>Tarte aux pommes et glace vanille</p>	<p><b><u>1<sup>er</sup> CAP</u></b> <i>Classe en PFMP</i></p>	<p><b><u>Première BAC PRO</u></b> Assortiment de tapas</p> <p>Paëlla terre &amp; mer</p> <p>Flan à l'orange, zestes confits</p> <p><b>Menu à 22€</b></p>	<p><b><u>Terminale BAC PRO</u></b> Raviole giraumon citronnelle, crème au conté</p> <p>Pavé d'acoupa, crumble d'agrumes garnitures libres</p> <p>Crêpes flambées glace chocolat blanc gingembre</p>	<p><b><u>Seconde BAC PRO</u></b> Croque-monsieur, frites PAI, Crème au chocolat viennoise</p> <p><b>Vente à emporter 10€</b></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*