



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

Mardi 27 février	Mardi 27 février soir	Mercredi 28 février	Mercredi 28 février soir	Jeudi 1 mars	Vendredi 2 mars
<p>2<sup>nd</sup>e CAP Tarte fine au crabe</p> <p>St jacques sauce crème sur lit de lentilles</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p>1<sup>ère</sup> BAC PRO Crème de pois cassés &amp; mousse de parmesan et bacon grillé</p> <p>Filet de loubine glacé à l'aïoli, riz pilaf poivrons rouges et chorizo</p> <p>Dessert libre autour de l'ananas</p>	<p>2<sup>nd</sup>e BAC PRO Ballottine de volaille au chorizo</p> <p>Filet d'acoupa poché vin blanc tagliatelles</p> <p>Tiramisu</p>	<p>1<sup>ère</sup> CAP Restaurant fermé</p>	<p>1<sup>ère</sup> BAC PRO Noix de pétoncle flambées Accras de loubine au combava / crudités</p> <p>Darne d'acoupa poché, Rizotto au coco lentilles corail</p> <p>Tiramisu guyanais</p>	<p>1<sup>ère</sup> CAP Restaurant fermé</p>
Mardi 6 mars	Mardi 6 mars soir	Mercredi 7 mars	Mercredi 7 mars soir	Jeudi 8 mars	Vendredi 9 mars
<p>2<sup>nd</sup>e CAP Tarte fine au crabe</p> <p>St Jacques sauce crème sur lit de lentilles</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p>Menu Magreb 1<sup>ère</sup> BAC PRO Brique marocaine et méchouia</p> <p>Tajine agneau</p> <p>Suprêmes d'orange à la cannelle, gourmandise aux pignons Thé à la menthe</p>	<p>2<sup>nd</sup>e BAC PRO Potage de crevettes au pistou</p> <p>Entrecôte B.M.H haricots verts, tomates provençale</p> <p>Charlotte à la cacahuette et à l'orange</p>	<p>1<sup>ère</sup> CAP Restaurant fermé</p>	<p>1<sup>ère</sup> BAC PRO Restaurant fermé</p>	<p>1<sup>ère</sup> CAP Restaurant fermé</p>
Mardi 13 mars	Mardi 13 mars soir	Mercredi 14 mars	Mercredi 14 mars soir	Jeudi 15 mars	Vendredi 16 mars
<p>2<sup>nd</sup>e CAP Salade vosgienne</p> <p>Pièce de buffle, sauce échalote, Purée de giraumon</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p>1<sup>ère</sup> BAC PRO Moules marinière</p> <p>Saint jacques sauce vierge tian de légumes</p> <p>Dessert autour du chocolat</p>	<p>2<sup>nd</sup>e BAC PRO Carpaccio de bœuf à l'italienne</p> <p>Lotte à l'américaine tagliatelles gnocchi à la romaine</p> <p>Fondant au chocolat</p>	<p>1<sup>ère</sup> CAP Restaurant fermé</p>	<p>1<sup>ère</sup> BAC PRO Restaurant fermé</p>	<p>1<sup>ère</sup> CAP Restaurant fermé</p>

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

Accueil le midi de 12h30 à 13h, Fin de service à 14h30

Accueil le soir de 19h30 à 20h, Fin de service à 21h30

Restaurant de 24 couverts Formule classique à 14 euros + apéritif offert

Tenue correcte exigée

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