

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

Mardi 27 novembre midi	Mardi 27 novembre soir	Mercredi 28 novembre midi	Mercredi 28 novembre soir	Jeudi 29 novembre	Vendredi 30 novembre
2 <sup>nd</sup> e CAP <i>Restaurant fermé</i>	1 <sup>ère</sup> BAC PRO Carpaccio de gambas à la vanille  Tajine de cabris abricot amande  Tarte de fruits frais sorbet	2 <sup>nd</sup> e BAC PRO Amuse bouche du marché, Bruschetta  Escalope milanaise, tagliatelle huile d'olive  Cannoli recette sicilienne	T CAP Tarte fine de légumes grillés  Colombo de cabrit, giraumon rôti  Crêpes flambées	Terminale BAC PRO <b>Menu indien</b> Raita menthe concombre  Dhal lentilles corail, nan fromage, poulet bryani et riz parfumé  Lassi	T CAP Salade de poulpe  Carbonnade flamande, écrasé de pommes de terre  Tarte aux pommes
Mardi 4 décembre	Mardi 4 décembre soir	Mercredi 5 décembre	Mercredi 5 décembre soir	Jeudi 6 décembre	Vendredi 7 décembre
2 <sup>nd</sup> e CAP <i>Restaurant fermé</i>	1 <sup>ère</sup> BAC PRO Tarte chavignol miel  Colombo de porc légumes pays  Crème brûlée rhum vieux	2 <sup>nd</sup> e BAC PRO Amuse bouche du marché, Aubergine farcie à la parmesane  Lasagne au saumon, salade du piedmont  Panna cotta	T CAP Quiche échalote confite et gorgonzola  Onglet à la bordelaise, pommes sautées  Granité de fruits	Terminale BAC PRO Giraumonade façon gaspacho chantilly aux herbes  Création des élèves autour du magret de canard  Crème brûlée spéculos	T CAP Acharé de légumes  Filet de loubine au pesto rouge, polenta  Tarte passion
Mardi 11 décembre	Mardi 11 décembre soir	Mercredi 12 décembre	Mercredi 12 décembre soir	Jeudi 13 décembre	Vendredi 14 décembre
2 <sup>nd</sup> e CAP <i>Restaurant fermé</i>	1 <sup>ère</sup> BAC PRO Quiche saumon fumé  Bœuf bourguignon légumes vapeur  Crème caramel tuiles	2 <sup>nd</sup> e BAC PRO AB cappuccino de chou fleur au piment  Croquant de cochon, tomates soufflées à la ricotta, Orecchiette aux lardons  Salade italienne	T CAP Feuilleté de crevettes au pistou  Entrecôte B.M.H, haricots verts, tomates provençales  Crème brûlée	Terminale BAC PRO Crème de pois cassés, mousse de parmesan chips bacon  Création des élèves autour du carré d'agneau  Banoffee pie	T CAP Moelleux chorizo comté  Gambas sauce crème pointe d'agrumes, boulgour  Tarte mangue

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

**Tenue correcte exigée**

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

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