



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

<i>Lundi 28 mars soir</i>	<i>Mardi 29 mars midi</i>	<i>Mercredi 30 mars midi</i>	<i>Jeudi 31 mars soir</i>	<i>Vendredi 1 avril midi</i>
<i>Première BAC PRO</i> <i>Avocat Cocktail</i>  <i>Filet Mignon de Porc à la Jungle et moutarde, gratin de Bananes jaunes</i>  <i>Charlotte glacée Jour et Nuit</i>	<i>2<sup>nd</sup>e CAP</i> <i>Gaspacho et accras</i>  <i>Filet de poisson sauce vanille, gratin de papaye et patate douce</i>  <i>Tarte banane chocolat</i>	<i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i> <i>Brochettes de Poisson, beurre Persillé</i>  <i>Rouelle de Porc Rôtie, Tagliatelles au Beurre</i>  <i>Gâteau Renversé à l'Ananas</i>	<i>T CAP</i>  <i>Menu non communiqué</i>	<i>Terminale BAC PRO</i> <i>Restaurant fermé</i> <i>Examen</i>
<i>Lundi 4 avril soir</i>	<i>Mardi 5 avril midi</i>	<i>Mercredi 6 avril midi</i>	<i>Jeudi 7 avril soir</i>	<i>Vendredi 8 avril midi</i>
<i>Première BAC PRO</i> <i>Menu à 22 euros</i> <i>Blaff de Poisson et sa Rouille, Pain Maison</i>  <i>Piccata de Veau Parmesan, Tagliatelles au Beurre Salé</i>  <i>Ananas flambé et sa Glace Coco</i>	<i>2<sup>nd</sup>e CAP</i> <i>Menu à 22 euros</i> <i>Crevettes flambées, sauce maracuja et accras</i>  <i>Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne</i>  <i>Entremet ramboutan</i>	<i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i> <i>Avocat vinaigrette</i>  <i>Lasagnes à la Viande</i>  <i>Charlotte aux Chocolat</i>	<i>T CAP</i>  <i>Menu non communiqué</i>  <i>Table de 2 ou 4</i>	<i>Terminale BAC PRO</i>  <i>Restaurant fermé</i> <i>PFMP</i>
<i>Lundi 11 avril soir</i>	<i>Mardi 12 avril midi</i>	<i>Mercredi 13 avril midi</i>	<i>Jeudi 14 avril soir</i>	<i>Vendredi 15 avril midi</i>
<i>Première BAC PRO</i> <i>Salade de Volaille Régence</i>  <i>Poulet Poêlé à l'Ananas, Pommes Cocotte</i>  <i>Paris-Brest</i>	<i>2<sup>nd</sup>e CAP</i> <i>Carpaccio de poisson maracuja</i>  <i>Magret sauté, sauce awara vanille</i>  <i>Verrine de ramboutan au chocolat blanc</i>	<i>2<sup>nd</sup>e BAC PRO MHR</i> <i>Avocat Vinaigrette, Pain de Campagne</i>  <i>Lasagne Bolognaise</i>  <i>Charlotte aux Fruits rouges</i>	<i>T CAP</i>  <i>Menu non communiqué</i>  <i>Table de 2 ou 4</i>	<i>Terminale BAC PRO</i>  <i>Restaurant fermé</i> <i>PFMP</i>

**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*