

Mardi 29 novembre <i>MIDI</i>	Mardi 29 novembre <i>SOIR</i>	Mercredi 30 novembre <i>MIDI</i>	Jeudi 1 décembre <i>SOIR</i>	Vendredi 2 décembre <i>MIDI</i>
<p><u>Seconde CAP</u></p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Acoupa vapeur au combava, julienne de légumes</p> <p>Crème caramel gingembre</p>	<p><u>T CAP</u></p> <p>Composition gourmande du restaurant</p> <p>Curry d'agneau, billes de concombre et batonnets de carottes au miel, riz madras</p> <p>Tarte mangue chocolat, glace gingembre</p>	<p><u>Première BAC PRO</u></p> <p><i>Classe en PFMP</i></p>	<p><u>Terminale BAC PRO</u></p> <p>Giraumonade façon gaspacho, tartelette au comté</p> <p>Création des élèves autour du magret</p> <p>Crème brûlée spéculos</p>	<p><u>Seconde BAC PRO</u></p> <p><i>Classe en PFMP</i></p>
Mardi 6 décembre <i>MIDI</i>	Mardi 6 décembre <i>SOIR</i>	Mercredi 7 décembre <i>MIDI</i>	Jeudi 8 décembre <i>SOIR</i>	Vendredi 9 décembre <i>MIDI</i>
<p><u>Seconde CAP</u></p> <p>Quiche saumon tayove</p> <p>Côte de porc charcutière, pak choi et purée de patate douce</p> <p>Verrine lemon curd madeleine wassai</p>	<p><u>T CAP</u></p> <p>Salade feta au saumon</p> <p>Roulé de jamais goûté au bacon sauce gingembre, croquettes de patate douce</p> <p>Entremet anis vert chocolat blanc, fruits caramélisés</p>	<p><u>Première BAC PRO</u></p> <p>Quiche aux légumes sautés</p> <p>Bœuf bourguignon, tagliatelles fraîches maison</p> <p>Assiette de fromage</p>	<p><u>Terminale BAC PRO</u></p> <p>Crevettes flambées, tartare de légumes aux herbes</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes, polenta et tian de légumes</p> <p>Création des élèves autour du dessert crumble + crème glacée</p>	<p><u>Seconde BAC PRO</u></p> <p><i>Classe en PFMP</i></p>
Mardi 13 décembre <i>MIDI</i>	Mardi 13 décembre <i>SOIR</i>	Mercredi 14 décembre <i>MIDI</i>	Jeudi 15 décembre <i>SOIR</i>	Vendredi 16 décembre <i>MIDI</i>
<p><u>Seconde CAP</u></p> <p><u>Menu de Noël à 30€</u></p> <p>Cassolette de St Jacques poireaux bidiane</p> <p>Escalope de foie gras pané au couac et pain d'épices maison</p> <p>Pavé de bœuf sauce aux cèpes, gratin dauphinois</p> <p>Omelette norvégienne, truffes et nougat</p>	<p><u>T CAP</u></p> <p><u>Menu de Noël à 30€</u></p> <p>Foie gras tranché, croquant d'épices</p> <p>Noix de St Jacques et crevettes crème vanille</p> <p>Epaulé de porc caramélisée ananas, bois d'inde, croquettes de patate douce</p> <p>Chocolat gingembre</p>	<p><u>Première BAC PRO</u></p> <p><u>Menu de Noël à 30€</u></p> <p>Gambas sautés au rhum vieux</p> <p>Bisque de crustacés</p> <p>Civet de chevreuil, aumônière de légumes pays</p> <p>Nougat glacé, coulis de framboises</p>	<p><u>Terminale BAC PRO</u></p> <p><u>Menu de Noël à 30€</u></p> <p>Foie gras mi-cuit au rhum vieux vanille, pain d'épices et chutney mangue poisson</p> <p>St Jacques poêlées sauce champagne combava</p> <p>Pavé de buffle, sauce aux cèpes et bouchon dauphinois</p> <p>Mille feuilles poire gorgonzola, buche de Noël des pâtisseries</p>	<p><u>Seconde BAC PRO</u></p> <p><i>Classe en PFMP</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 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