

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

Mardi 29 janvier midi	Mardi 29 janvier soir	Mercredi 30 janvier midi	Mercredi 30 janvier soir	Jeudi 31 janvier	Vendredi 1 février
<p>2nde CAP</p> <p>Cassolette de crevettes</p> <p>Cordon bleu maison, pommes sautées</p> <p>Moelleux chocolat, crème glacée vanille caramel</p>	<p>1^{ère} BAC PRO</p> <p>Quiche échalote confite et gorgonzola</p> <p>Onglet à la bordelaise, pommes sautées</p> <p>Créativité autour des fruits</p>	<p>2nde BAC PRO</p> <p>Menu Alsace</p> <p>Amuse bouche Gratin de Spätzles</p> <p>Flan strasbourgeois</p> <p>Pavé de saumon au riesling croustillant de choucroute, nouille alsacienne Kougelhopf</p> <p>Crème brûlée au Quetsche</p>	<p>T CAP</p> <p>Cassolette de la mer</p> <p>Cailles à la bière gratin dauphinois</p> <p>Mousse deux chocolats</p>	<p>Terminale BAC PRO</p> <p>Menu non communiqué</p>	<p>T CAP</p> <p>Rillettes de poisson</p> <p>Kangourou aux aïelles, rosace de pommes de terre</p> <p>Salade de fruits</p>
Mardi 5 février	Mardi 5 février soir	Mercredi 6 février	Mercredi 6 février soir	Jeudi 7 février	Vendredi 8 février
<p>2nde CAP</p> <p>Cassolette de crevettes</p> <p>Cordon bleu maison, pommes sautées</p> <p>Moelleux chocolat, crème glacée vanille caramel</p>	<p>1^{ère} BAC PRO</p> <p>Menu Alsace</p> <p>Boudins blancs gratinés au muster</p> <p>Baeckeoffe</p> <p>Biscuit roulé sorbet champagne</p>	<p>2nde BAC PRO</p> <p>Restaurant fermé</p>	<p>T CAP</p> <p>Velouté glace de courgette curry</p> <p>Filet de loubine basilic citron, tagliatelles aux herbes</p> <p>Fondant au chocolat</p>	<p>Terminale BAC PRO</p> <p>Menu non communiqué</p>	<p>T CAP</p> <p>Cannelloni crabe feta basilique</p> <p>Hommage au maboke du restau Paris-Cayenne</p> <p>Tartelette choco-framboise</p>
Mardi 12 février	Mardi 12 février soir	Mercredi 13 février	Mercredi 13 février soir	Jeudi 14 février	Vendredi 15 février
<p>2nde CAP</p> <p>Panna cotta chèvre basilic</p> <p>Darne d'acoupa pochée, risotto coco</p> <p>Tatin ananas</p>	<p>1^{ère} BAC PRO</p> <p>Crevettes crème coco</p> <p>Travers de porc à la mexicaine assortiment du jardin</p> <p>Tartelette citron crème glacée gingembre</p>	<p>2nde BAC PRO</p> <p>Restaurant fermé</p>	<p>T CAP</p> <p>Gambas flambées au whisky</p> <p>Ballottine d'acoupa pochée crème de noisette légumes croquants</p> <p>Fondant choco-framboise</p>	<p>Terminale BAC PRO</p> <p>Menu non communiqué</p>	<p>T CAP</p> <p>Poivrons farcis au crabe</p> <p>Croupia en terre-mer (biscuit), wok légumes</p> <p>Tartelette choco-noisettes</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

Aucun client ne sera accepté après 13h00 et 20h00

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