Les élèves de la section Cuisine et Restauration ont le plaisir de vous accueillir

Au Restaurant pédagogique du Lycée Polyvalent Bertène Juminer

Lundi 29 novembre soir	Mardi 30 novembre midi	Mercredi 1 décembre midi	Jeudi 2 décembre soir	Vendredi 3 décembre midi
Première BAC PRO Restaurant fermé	2nde CAP Repas à thème : Buffet beaujolais Buffet de charcuteries et fromages Salade et accompagnements festifs Desserts traditionnels	2nde BAC PRO MHR Salade niçoise, pain sésame Poulet au four, sauce mangue, pommes tournées Smoothie biscuit	T CAP Rémoulade de papaye verte et crabe Canard à la vanille, riz à l'indienne, fagot de haricot Tatin de banane flambée, crème fouetté au caramel	Terminale BAC PRO Menu indien Raïta menthe concombre, dhal lentilles corail, nan fromage Poulet bryani et riz parfumé Lassi et halwa au safran
Lundi 6 décembre soir	**Mardi 7 décembre midi**	**Mercredi 8 décembre midi**	**Jeudi 9 décembre soir**	**Vendredi 10 décembre midi**
Première BAC PRO Restaurant fermé	2nde CAP Cocktail de crevettes sorbet piment Pavé du boucher, émulsion à la menthe, patate douce en frites et salade aux noix Entremet maracuja cacao	2nde BAC PRO MHR **menu à 22 euros** Soupe créole, pain maison Petits fours Travers de porc sauce aigre douce, tian de légumes Buche de noël	T CAP Menu non communiqué	Terminale BAC PRO Giraumonade façon gaspacho chantilly aux herbes Création es élèves autour du magret de canard Crème brulée spéculos
Lundi 13 décembre soir	**Mardi 14 décembre midi**	**Mercredi 15 décembre midi**	**Jeudi 16 décembre soir**	**Vendredi 17 décembre midi**
Première BAC PRO Restaurant fermé	2nde CAP **Repas de noël : menu à 30 euros** Foie gras à la plancha au maracuja Crevettes et st jacques en crème de vanille Magret aux agrumes dauphines de patate douce et plantain Tout chocolat, fruits flambés	2nde BAC PRO MHR **menu à 22 euros** Soupe créole, pain maison Petits fours Mignon de porc à la moutarde, sauté de courgettes Entremets aux fruits rouges	T CAP Menu non communiqué	Terminale BAC PRO **Repas de noël : menu à 30 euros** St Jacques flambées, crème de petits pois et citron confit Magret façon Rossini, mangue rôtie et brochette de fruits à pain Mille feuilles poire gorgonzola Buche de noël

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