



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

Mardi 30 janvier	Mardi 30 janvier soir	Mercredi 31 janvier	Mercredi 31 janvier soir	Jeudi 1 février	Vendredi 2 février
<p><i>2nde CAP</i> Darne d'acoupa pochée, pommes à l'anglaise</p> <p>Beignet d'ananas et sa glace wassaï</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p><i>1^{ère} BAC PRO</i> Restaurant fermé</p>	<p><i>2nde BAC PRO</i> Carpaccio de légumes citron basilic</p> <p>Canard rôti au romarin pommes allumettes</p> <p>Tatin de papaye glace au gingembre</p>	<p><i>T CAP</i> Potage julienne Darblay</p> <p>Crevettes sauce crème, pointe d'agrumes, riz pilaf</p> <p>Tartelettes moelleuses amandes framboises</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i> Croustillant au Gorgonzola</p> <p>Colombo de porc, brochettes de légumes rôtis, riz madras</p> <p>Panna cota Maracuja</p>	<p><i>T CAP</i> Tarte fine de légumes grillés</p> <p>Sauté de kangourou au paprika, giraumon rôti</p> <p>Crêpes flambées</p>
Mardi 6 février	Mardi 6 février soir	Mercredi 7 février	Mercredi 7 février soir	Jeudi 8 février	Vendredi 9 février
<p><i>2nde CAP</i> Darne d'acoupa pochée, pommes à l'anglaise</p> <p>Beignet d'ananas et sa glace wassaï</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p><i>1^{ère} BAC PRO</i> Restaurant fermé</p>	<p><i>2nde BAC PRO</i> Assiette Nordique</p> <p>Blanquette de veau au basilic, légumes croquants</p> <p>Assortiment de sorbets</p>	<p><i>T CAP</i> Menu végétarien</p> <p>Samoussa chèvre épinard</p> <p>Œuf cocotte guyanaise, riz aux pois chiches, dhal de lentille corail</p> <p>Biscuit, glace wassaï- cupuacu</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i> Noix de pétoncle flambées, accras de loubine au combawa, crudités</p> <p>Darne d'Acoupa poché, rizotto au coco lentilles corail</p> <p>Tiramisu guyanaïs</p>	<p><i>T CAP</i> Verrine de crevettes et petits pois</p> <p>Poulet fermier aux giroflles, frites de patates douces</p> <p>Charlotte aux poires</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

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