

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

Lundi 6 janvier midi	Mardi 7 janvier midi	Mercredi 8 janvier midi	Jeudi 9 janvier midi	Vendredi 10 janvier midi
2 <sup>nd</sup> e CAP  <b>Restaurant fermé</b>	2 <sup>nd</sup> e BAC PRO Crème d'avocat éclat de chadeck et crevette de guyane  Magret de canard grillé, sauce mangue, mousseline coriande  Flan coco gingembre	T CAP  Tajine d'agneau amande abricot  Dessert du jour des pâtissiers  <b>Menu à 9 euros</b>	T CAP  Œufs mollets Florentine  Curry d'agneau massala, riz pilaf  Galette des rois	2 <sup>nd</sup> e CAP  <b>Restaurant fermé</b>
Lundi 13 janvier midi	Mardi 14 janvier midi	Mercredi 15 janvier midi	Jeudi 16 janvier midi	Vendredi 17 janvier midi
2 <sup>nd</sup> e CAP  <b>Restaurant fermé</b>	2 <sup>nd</sup> e BAC PRO Œuf mollet marinés, légumes au wok  Blanquette d'acoupa à la citronnelle, petits légumes tournés  Poire chocolat	T CAP  Œuf cocotte champignons et crème d'ail  Blanquette de jamais goûté à la citronnelle, petits légumes glacés aux épices  <b>Menu à 9 euros</b>	T CAP  Cocktail de crevettes et légumes verrines  Escalope de volaille sauté chasseur, gratin macaroni  Biscuit joconde mousse orange	2 <sup>nd</sup> e CAP  <b>Restaurant fermé</b>
Lundi 20 janvier midi	Mardi 21 janvier midi	Mercredi 22 janvier midi	Jeudi 23 janvier midi	Vendredi 24 janvier midi
2 <sup>nd</sup> e CAP  <b>Restaurant fermé</b>	2 <sup>nd</sup> e BAC PRO  Menu végétarien du marché	T CAP  Entrecôte, sauce béarnaise, frite de manioc  Dessert du jour des pâtissiers  <b>Menu à 9 euros</b>	T CAP  Tartare de poisson  Crevettes flambées, curry et riz créole  Bras de vénus à la confiture	2 <sup>nd</sup> e CAP  <b>Restaurant fermé</b>

**Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer**

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

Accueil le midi de 12h00 à 12h30, Fin de service à 14h00

Accueil le soir de 19h00 à 19h30, Fin de service à 21h00

**Aucun client ne sera accepté après 12h30 et 19h30**

*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*

**Tenue correcte exigée**

Restaurant de 24 couverts Formule classique à 14 euros + apéritif offert