



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

Mardi 9 janvier	Mardi 9 janvier soir	Mercredi 10 janvier	Mercredi 10 janvier soir	Jeudi 11 janvier	Vendredi 12 janvier
<p><i>2nde CAP</i> Couscous de la mer</p> <p>Brioche façon pain perdu et sa glace amande</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p><i>1^{ère} BAC PRO</i> Miles feuilles de légumes au bacon céleri et basilic</p> <p>Pavé d'acoupa pané aux herbes, lentilles corail et pommes d'arphins</p> <p>Dessert libre (mousse)</p>	<p><i>2nde BAC PRO</i> Restaurant fermé</p>	<p><i>T CAP</i> Œufs meurette</p> <p>Loubine à l'unilatérale Riz, purée de plaitains</p> <p>Pêches flambées, glace vanille</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i> Noix de pétoncle flambées</p> <p>Blanquette de jamais gouté, patate douce glacée au miel</p> <p>Galette des rois</p>	<p><i>T CAP</i> Tarta de légumes sauce Hollandaise</p> <p>Filet de croupia à la vanille, tagliatelles aux herbes</p> <p>Fondant au chocolat</p>
Mardi 16 janvier	Mardi 16 janvier soir	Mercredi 17 janvier	Mercredi 17 janvier soir	Jeudi 18 janvier	Vendredi 19 janvier
<p><i>2nde CAP</i> Feuilleté feta pak soy</p> <p>Blanquette Riz blanc</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p><i>1^{ère} BAC PRO</i> Restaurant fermé</p>	<p><i>2nde BAC PRO</i> Restaurant fermé</p>	<p><i>T CAP</i> Velouté de céleri</p> <p>Pièce du boucher, sauce échalote, frites fruit à pain, haricots verts</p> <p>Ananas flambés, glace vanille</p>	<p><i>Terminale BAC PRO</i> Crevettes flambées, légumes croquant</p> <p>Blanquette de jamais gouté, patate douce glacée au miel</p> <p>Galette des rois</p>	<p><i>T CAP</i> Mousseline d'acoupa et légumes croquants</p> <p>Carré d'agneau crème d'ail tian de légumes</p> <p>Tarte poires amandes</p>
Mardi 23 janvier	Mardi 23 janvier soir	Mercredi 24 janvier	Mercredi 24 janvier soir	Jeudi 25 janvier	Vendredi 26 janvier
<p><i>2nde CAP</i> Feuilleté feta pak soy</p> <p>Blanquette Riz blanc</p> <p>Menu à 9 euros</p>	<p><i>1^{ère} BAC PRO</i> Restaurant fermé</p>	<p><i>2nde BAC PRO</i> Restaurant fermé</p>	<p><i>T CAP</i> Assiette de charcuterie</p> <p>Pièce de boucher, sauce béarnaise, pomme de terres</p> <p>Tartes feuilletées à l'ananas</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> Gaspacho Andalou</p> <p>Filet d'agneau au piment doux pommes dauphines</p> <p>Crêpes Suzette</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