

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

Mardi 21 avril service du midi	Mardi 21 avril service du soir	Mercredi 22 avril service midi	Jeudi 23 avril service du soir	Vendredi 24 avril service du midi
<b>Menu sur le thème de l'Awara 25€</b> Carpaccio de poisson, sorbet salé awara Magret de canard, sauce awara Chou farci de légumes et croquette de patate douce à l'orange Entremet chocolat blanc anisé, marbré awara	AB: Tartinade à partager Cassolette de la mer au gingembre Magret de canard, mangue passion, écrasé de pomme de terre à la vanille Dessert à partager	Rillettes de poisson sur lit de jeunes pousses et légumes du marché. Lasagnes à la bolognaise, salade Tartelettes aux fruits	<b>Menu sur le thème de l'Awara 25€</b> Carpaccio de poisson, sorbet salé awara Magret de canard, sauce awara Chou farci de légumes et croquette de patate douce à l'orange Dessert autour de l'awara	<b>Menu sur le thème Awara 25,00€</b> Menu awara Gaufre à l'awara loubine fumée et salade fraîche Bouillon d'awara Café ou thé gourmand autour de l'awara
Mardi 28 avril service du midi	Mardi 28 avril service du soir	Mercredi 29 avril service midi	Jeudi 30 avril service du soir	Vendredi 01 mai service du midi
Salade de boudins aux pommes Poisson gratiné en sauce fruits de mer Polenta aux herbes et parmesan Cerises flambées crumble à l'orange et glace macadamia	Risotto de crevettes, velouté giraumon, dahl de lentilles Faux filet, pomme de terre sautée, légumes du jour Tarte citron	Cocktail de crevettes Queue de bœuf, polenta crémeuse et fondue de fenouil Fondant au chocolat	Salade de chèvre chaud au miel Brochettes de bœuf saté Riz gluant et rouleaux de légumes Dessert des pâtisseries	<b>Restaurant fermé les jours fériés</b>
Mardi 05 mai service du midi	Mardi 05 mai service du soir	Mercredi 06 mai service du midi	Jeudi 07 mai service du soir	Vendredi 08 mai service du midi
<b>En stage pour mieux vous servir demain</b>	<b>MENU DU MARCHÉ</b>	Rouleaux de printemps Mafé, riz, gombo cuit à l'anglaise Flan coco	Goujonnettes de poisson au sésame Langue de bœuf sauce moutarde Pommes écrasées aux olives, légumes Dessert des pâtisseries	<b>Restaurant fermé les jours fériés</b>
Mardi 12 mai service du midi	Mardi 12 mai service du soir	Mercredi 13 mai service du midi	Jeudi 14 mai service du soir	Vendredi 15 mai service du midi
<b>En stage pour mieux vous servir demain</b>	<b>MENU DU MARCHÉ</b>	Tzatziki, biscuit de pavot croquant. Brochettes d'agneau, semoule de couscous, légumes rôtis courgettes, aubergines	<b>Restaurant fermé les jours fériés</b>	<b>Restaurant fermé les jours fériés</b>

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

Restaurant de 24 couverts Formule classique à 20 euros + apéritif compris

Formule menu à thème à 25 euros + apéritif compris

Boisson soft et vin en supplément

Les menus sont donnés pour indication, nous nous réservons le droit de les changer en fonction de nos approvisionnements

En cas de contraintes empêchant l'ouverture du restaurant, les menus seront proposés à emporter au prix de 12 euros

Accueil le midi de 12h30 à 12h45, Fin de service à 14h15

Accueil le soir de 19h00 à 19h15, Fin de service à 21h15

Tenue correcte exigée