

Mardi 26 Septembre <i>MIDI</i>	Mardi 26 septembre <i>SOIR</i>	Jeudi 28 Septembre <i>Midi</i>	Vendredi 29 Septembre <i>MIDI</i>
<u>VAE Première BAC PRO</u> Rôti de porc Montbéliard ou de poulet au bœuf séché et épinards. Pomme Macaire cœur reblochon, fricassée de champignons façon arboisienne. Gâteau de Savoie aux myrtilles, crème au sapin	<u>Seconde CAP</u> Tartare de poisson façon ceviche del perù, sorbet piment végétarien Filet mignon de porc en croûte d'herbes, houmous et légumes confits Nougat glacé maracudja		<u>Gréta VAE</u> Salade orientale Blanquette de veau au lait de coco combava Riz aux fruits secs, écrasée de giraumon Tarte chocolat maracudja
Mardi 3 Octobre <i>MIDI</i>	Mardi 3 Octobre <i>SOIR</i>	Jeudi 5 Octobre <i>Midi</i>	Vendredi 6 Octobre <i>MIDI</i>
<u>VAE Première BAV PRO</u> Pissaladières Tarte fine tapenade, poivrons, vivaneau, salade verte. Agneau braisé au citron et romarin Fèves et courgettes tournées. pêche flambée + glace maison à la lavande, twist feuilleté	<u>Seconde CAP</u> Cassolette gratinée Langue de bœuf, gingembre combava, dauphines de patate douce au céleri Tatin d'ananas, glace maracudja		<u>Gréta VAE</u> Salade de chèvre chaud au miel Poisson à la crème de vanille Riz madras et giraumon gratiné Crème gingembre citron vert
Mardi 9 Octobre <i>MIDI</i>	Mardi 10 octobre <i>SOIR</i>	Jeudi 12 Octobre <i>Midi</i>	Vendredi 13 Octobre <i>MIDI</i>
	<u>Seconde CAP</u> Crevettes flambées et rémoulade Jarrets d'agneau braisé aux épices Semoule aux fruits secs Cheese cake maracudja		<u>Gréta VAE</u> Crème de moules Travers de porc laqués BBQ Préssé de pommes aux olives Manguier
Mardi 16 Octobre <i>Midi</i>	Mardi 17 Octobre <i>Soir</i>	Jeudi 19 Octobre <i>Midi</i>	Vendredi 20 Octobre <i>Midi</i>
<u>VAE Première BAC PRO</u> Abricot et brandade salade de la mer (moules, crevette, courgette, tomate, olive, sauce vinaigrette à l'abricot), tielle sétoise Bourride, pomme de terre Pastaga	<u>Seconde CAP</u> Salade fêta au saumon Roulé de jamais goûté au bacon sauce gingembre, croquettes de patate douce Entremet anis vert chocolat blanc, fruits caramélisés		<u>Gréta VAE</u> Cassolette gratinée Gigot d'agneau rôti, pommes fondantes Verrines de mousse coco à la mangue

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

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

Boisson soft et vin en supplément

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

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

Tenue correcte exigée

Dans l'attente de vous recevoir,

La Provisseure Karine DEBRUYNE