

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

<i>Vendredi 5 mars soir</i>	<i>Samedi 6 mars midi</i>
<p><i>Roulé au thon, blinis gourmand</i></p> <p><i>Bœuf braisé à la sauce tomate, lasagne aux légumes et gratiné au parmesan</i></p> <p><i>Clafoutis à l'ananas lait coco</i></p>	<p><i>Salade de poisson au lait de coco</i></p> <p><i>Carré d'agneau, sauce forestière, gratin dauphinois et légumes confits</i></p> <p><i>Moelleux au chocolat glace gingembre</i></p>
<i>Vendredi 12 mars soir</i>	<i>Samedi 13 mars midi</i>
<p><i>Crème à la patate douce bacon grillé, salade thaïlandaise aux crevettes</i></p> <p><i>Médailillon aux duos de poisson sauce safran, rizotto à la crème d'ail, carotte vichy</i></p> <p><i>Tarte tatin pomme, poire à la vanille</i></p>	<p><i>Tartare de bœuf à la menthe</i></p> <p><i>Poisson sauce vanille, croquettes de patates douce</i></p> <p><i>Entremet aux fruits</i></p>
<i>Vendredi 19 mars soir</i>	<i>Samedi 20 mars midi</i>
<p><i>Achards de morue et sa sauce aigre douce piquante, tarte au poulet fumé sur son nid de salade</i></p> <p><i>Colombo de cabri, riz créole</i></p> <p><i>Blanc manger coco</i></p>	<p><i>Salade de chèvre chaud au miel</i></p> <p><i>Magret sauce aigre douce, dauphines de patate douce</i></p> <p><i>Tarte citron meringuée</i></p>

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer
Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

Tenue correcte exigée

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

Accueil le midi de 12h30 à 13h, Fin de service à 14h30

Accueil le soir de 19h30 à 20h, Fin de service à 21h30

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 Président Patrick Arnolin*