

*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 8 janvier soir</i>	<i>Samedi 9 janvier midi</i>
<p><i>Madeleine la provençale sur lit de salade</i></p> <p><i>Mille-feuilles de la mer</i></p> <p><i>Travers de porc caramélisé sauce gingembre et écrasé de pomme de terre aux fines herbes et choux sautés</i></p> <p><i>Clafouti maracuja ananas</i></p>	<p><i>Soupe de moules au safran</i></p> <p><i>Filet mignon de porc rôti au gingembre et duchesse de patate douce et tian de légumes</i></p> <p><i>Aumônière de crêpe, brunoise de pomme, caramel beurre salé</i></p>
<i>Vendredi 15 janvier soir</i>	<i>Samedi 16 janvier midi</i>
<p><i>Terrine de légumes et feta</i></p> <p><i>Mini haché de légumes de saison et son bœuf haché sauce soja, cassolette de la mer et tagliatelles et sa compoté de légume</i></p> <p><i>Flan coco nappé de chocolat</i></p>	<p><b><i>Restaurant fermé</i></b></p>
<i>Vendredi 22 janvier soir</i>	<i>Samedi 23 janvier midi</i>
<p><i>Achards de légumes, croquette de morue pomme de terre sur son nid de salade</i></p> <p><i>Filet mignon de porc à la mélisse citronnelle rôti et jardinière de légumes</i></p> <p><i>Aumônière poire chocolat</i></p>	<p><i>Goujonnettes de poisson sauce tartare</i></p> <p><i>Poulet sauté chasseur pommes cocottes rissolées</i></p> <p><i>Panna cota maracuja et croustillant de manioc</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*