

*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>Mercredi 08 Mars soir</i>	<i>Vendredi 10 Mars soir</i>
<p><i>Tortilla au fruit mer</i></p> <p><i>Poulet yassa, riz au chorizo, oignon, piperade de poivre</i></p> <p><i>Flan de patate douce</i></p>	<p><i>Menu du chef</i></p>
<i>Mercredi 15 Mars soir</i>	<i>Vendredi 17 Mars soir</i>
<p><i>Cake au thon</i></p> <p><i>entrecote poêlé, sauce au poivre vert, gratin dauphinois, haricot vert persillade</i></p> <p><i>beignet de banane coulis au chocolat</i></p>	<p><i>Menu du chef</i></p>
<i>Mercredi 22 Mars soir</i>	<i>Vendredi 24 mars soir</i>
<p><i>Un gateau de foie de volaille sauce madere</i></p> <p><i>Filet d'acoupa poché sauce Chien, légumes pays (dachine, banane plantain, ganbot) mayonnaise au citron</i></p> <p><i>Tartelette aux fruits rouges</i></p>	<p><i>Salade de saucisse citronnelle</i></p> <p><i>Carbonnade de bœuf à la bière, croquettes de manioc</i></p> <p><i>Crêpes diverses</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 16 euros + apéritif offert
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*