

*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 10 mai soir</i>	<i>Vendredi 12 mai soir</i>
<p><i>cassolette gratinée</i></p> <p><i>gigot d'agneau rôti pommes fondantes</i></p> <p><i>verrine de mousse coco à la mangue</i></p>	<p><i>Mousseline au saumon fumé</i></p> <p><i>volaille au vin jaune, fricassée de champignons tagliatelles aux noix</i></p> <p><i>Entremet chocolat</i></p>
<i>Mercredi 24 mai soir</i>	<i>Vendredi 26 mai soir</i>
<p><i>Flan de courgette thon et basilic</i></p> <p><i>Rôtie de porc en croûte sauce échalote champignon, pomme de terre en robe des champs, crème de ciboulette brocolis au beurre persillé</i></p> <p><i>Clafoutis de fruits locaux</i></p>	<p><i>Saucisse de Morteau en croûte briochée</i></p> <p><i>Pavé de poisson à l'unilatéral coulis de poivrons et gratin</i></p> <p><i>Entremet caramel anis</i></p>
<i>Mercredi 31 mai soir</i>	<i>Vendredi 2 juin soir</i>
<p><i>Créativité des apprentis, entrée poisson</i></p> <p><i>viande en sauce et garniture du marché</i></p> <p><i>entremet</i></p>	<p><i>Salade de couac morue</i></p> <p><i>bœuf mijoté</i></p> <p><i>purée de patate douce flan de courgette à la menthe</i></p> <p><i>Crêpes roulé au fruit</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*