

*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 13 novembre soir</i>	<i>Samedi 14 novembre midi</i>
<p><i>Terrine de poisson sur son nid de salade et sa sauce aigre douce</i></p> <p><i>Médaille de volaille à la crème de poireau, tagliatelle au beurre tian de tomate</i></p> <p><i>Pain perdu et sa compotée au duo de fruit caramélisé, glace</i></p>	<p><i>Veloute de giraumon</i></p> <p><i>Filet d'acoupa meunière sauce maracuja, purée de patate douce</i></p> <p><i>Crème brûlée</i></p>
<i>Vendredi 20 novembre soir</i>	<i>Samedi 21 novembre midi</i>
<p><i>Charlotte e courgette à la chèvre, coulis de poivron</i></p> <p><i>Filet de poisson mariné au gingembre poêlé et sauce maracuja, riz gourmand, haricot plat aux fines herbes</i></p> <p><i>Mousse au chocolat Nutella et ces tranches de banane fraîche</i></p>	<p><i>Quiche océane</i></p> <p><i>Entrecôte grillé beurre persillé, ratatouille, riz pilaf</i></p> <p><i>Tarte aux pommes</i></p>
<i>Vendredi 27 novembre soir</i>	<i>Samedi 28 novembre midi</i>
<p><i>Salade exotique, crevette</i></p> <p><i>Poulet mariné frit et sa sauce chien, salade de couac aux légumes</i></p> <p><i>Carrés au citron vert et sa crème anglaise à la vanille</i></p>	<p><i>Œufs farcis chimay</i></p> <p><i>Papillote de poisson, légumes à l'anglaise</i></p> <p><i>Choux à la crème</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*