

*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 25 janvier soir</i>	<i>Vendredi 27 janvier soir</i>
<p><i>Accras de morue, sauce aigre douce</i></p> <p><i>Colombo de porc, riz créole</i></p> <p><i>Tarte banane chocolat</i></p>	<p><i>Brik de volaille</i></p> <p><i>Couscous</i></p> <p><i>Paris-Brest</i></p>
<i>Mercredi 1 février soir</i>	<i>Vendredi 3 février soir</i>
<p><i>Velouté de potiron-poireau</i></p> <p><i>Sauté d'agneau au légume et massala, semoule à l'orientale</i></p> <p><i>Gâteau algérien aux figues miel</i></p>	<p><i>Tarte salée chèvre et ratatouille</i></p> <p><i>Jambonnette de canard aigre doux, nouilles sautées</i></p> <p><i>Mille-feuille crème citron mangue</i></p>
<i>Mercredi 8 février soir</i>	<i>Vendredi 10 février soir</i>
<p><i>Tarte chèvre, basilic-miel, salade sauce balsamique</i></p> <p><i>Blanquette de veau, riz pilaf, carottes vichy</i></p> <p><i>Verrine exotique</i></p>	<p><i>Nems</i></p> <p><i>Papillote de volaille asiatique</i></p> <p><i>Biscuit moelleux au chocolat</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*