

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 29 Mars soir</i>	<i>Vendredi 31 Mars soir</i>
<i>Timbal au thon</i> <i>Filet mignon rôti au miel, 4 épices, gingembre, gratin de pates</i> <i>Choux à la crème maracuja</i>	<i>Salade de bœuf asiatique</i> <i>Tronçon de loubine à l'unitéral, coulis de piment, légumes grillés</i> <i>Gratin de fruits locaux</i>
<i>Mercredi 5 avril soir</i>	<i>Vendredi 07 avril soir</i>
<i>Cake au thon</i> <i>entrecote poêlé, sauce au poivre vert, gratin dauphinois, haricot vert persillade</i> <i>beignet de banane coulis au chocolat</i>	<i>Restaurant fermé</i>
<i>Mercredi 19 avril soir</i>	<i>Vendredi 21 avril soir</i>
<i>Vacances scolaires</i>	<i>Restaurant fermé</i>

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