

*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 4 janvier soir</i>	<i>Vendredi 6 janvier soir</i>
<p><i>Cannellonis de fruits de mer</i></p> <p><i>Magret de canard poêlé sauce miel citronnelle gingembre, soufflé de pommes, flan carotte</i></p> <p><i>Galette créole goyave-crème anglaise</i></p>	<p><i>Menu création</i></p>
<i>Mercredi 11 janvier soir</i>	<i>Vendredi 13 janvier soir</i>
<p><i>Tartare de légumes</i></p> <p><i>Acoupa mariné poêlé sauce tomate, banane plantain vapeur, choux sautés</i></p> <p><i>Fondant au chocolat, coulis à la crème maracuja</i></p>	<p><i>Œuf mollet mariné, légumes au wok</i></p> <p><i>Filet d'acoupa poché sauce passion, risotto crémeux au lait de coco</i></p> <p><i>Panacotta maracuja</i></p>
<i>Mercredi 18 janvier soir</i>	<i>Vendredi 20 janvier soir</i>
<p><i>Menu du</i></p>	<p><i>Salade paysanne</i></p> <p><i>Colombo de porc</i></p> <p><i>Choux crème pralinée</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*