



*Les élèves de la section Cuisine et Restauration ont le plaisir de vous accueillir
Au Restaurant pédagogique du Lycée Polyvalent Bertène Juminer*

<i>Mardi 07 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 07 Novembre 2023 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 08 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 09 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 10 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>
V.A.E	Crevettes flambées et rémoulade Souris d'agneau braisée aux épices Semoule aux fruits secs Cheese cake maracudja	Tapenade d'olive noir Quiche poulet boucané et crudités Papillote de loubine et gratin de papaye Crème brûlée au giraumon	Rillette de poisson Macédoine de légumes mayonnaise Suprême de volaille rôtie, tagliatelles au pesto Panna cotta maracuja	
<i>Mardi 14 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 14 Novembre 2023 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 15 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 16 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 17 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>
V.A.E	Salade fêta au saumon Roulé de jamais goûté au bacon sauce gingembre croquettes de patate douce Tarte au chocolat, glace à la pistache	Croquette de gouda Nem de poisson Fricassée de volaille à l'ancienne et spaetzel à la persillade Salade de fruits	œuf façon mimosa Tomate moscovite Lasagne bolognaise Pana cotta fruits rouges	Ceviche de poisson sorbet piment végétarien canard confit au cumin et bière brune, riz au coriandre et gombos sautés à la noix de coco dessert dulce de lèche en mille
<i>Mardi 21 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 21 Novembre 2023 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 22 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 23 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 24 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>
V.A.E	Thème beaujolais Charcuterie et fromages Salade landaise, salade de chou aux crevettes, piémontaise Bœuf bourguignon, tagliatelles et gratin de légumes Tatin pomme ananas, glace vanille	Thème beaujolais Tartare de poisson aux herbes Œufs meurette Paleron confit pommes de terre fondantes Poire poché au vin rouge, crumble couac et crème légère citronnelle	Caviar d'aubergines à tartiner Cocktail de crevettes Blanquette de veau Riz pilaf au giraumon Fondant chocolat	carré d'agneau en croûte d'herbes, Légumes confits et dauphines de patates douces plateaux de fromages bananes flambées, et glace vanille pays
<i>Mardi 28 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 28 Novembre 2023 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 29 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 30 Novembre 2023 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 01 Décembre 2023 <u>MIDI</u></i>
V.A.E	Tourte au cumin Poisson aigre doux Nouilles asiatiques et légumes sautés Profiteroles à la noix de coco	Amuse-bouche autour du légume Tartare de bœuf Blanquettes de veau lait de coco et riz coco Panna-cotta mangue coco citron vert	Tapenade à tartiner Assiette de charcuteries Osso bucco de veau riz parfumé Crème caramel	Gaspacho et croquant de crevettes au sésame Filet de poisson au maracudja combava, garniture du marché Créativité élèves autour de la vanille

Restaurant pédagogique du lycée Bertène Juminer

Réservations exclusivement sur le site internet du lycée Bertène Juminer

Restaurant de 24 couverts Formule classique à 20 euros + apéritif compris

Formule menu à thème à 25 euros + apéritif compris

Boisson soft et vin en supplément

Accueil le midi de 12h30 à 12h45, Fin de service à 14h15

Accueil le soir de 19h00 à 19h15, Fin de service à 21h15

Les menus sont donnés pour indication, nous nous réservons le droit de les changer en fonction de nos approvisionnements

En cas de contraintes empêchant l'ouverture du restaurant, les menus seront proposés à emporter au prix de 12 euros

Tenue correcte exigée

Dans l'attente de vous recevoir,

La Provisseure Karine DEBRUYNE