

*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 Janvier 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 07 Janvier 2025 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 08 Janvier 2025 <u>SOIR</u></i>	<i>Jeudi 09 Janvier 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 10 Janvier 2025 <u>MIDI</u></i>
<i>Bouillon détox Tartare de poisson à la mangue verte Ballotine de volaille fermière, tempura de calou et darphin de dachine</i>	<i>cassolette de la mer gratinée épaule de porc sauce moutarde et champignons légumes du marché entremet chocolat</i>		<i>En stage aujourd'hui pour mieux vous servir demain.</i>	<i>En stage aujourd'hui pour mieux vous servir demain.</i>
<i>Mardi 14 Janvier 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 14 Janvier 2025 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 15 Janvier 2025 <u>SOIR</u></i>	<i>Jeudi 16 Janvier 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 17 Janvier 2025 <u>MIDI</u></i>
<i>Terrine de légumes Cocktail de crevettes/légumes du moment Sauté de porc à l'ananas, gnocchi de patate douce version végétarienne Panna cotta à la mangue, tuile dentelle</i>	<i>Terrine de porc et volaille Filet de jamais goûté au bacon et fromage Flan de légumes, riz pilaf Galette</i>		<i>En stage aujourd'hui pour mieux vous servir demain.</i>	<i>En stage aujourd'hui pour mieux vous servir demain.</i>
<i>Mardi 21 Janvier 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 21 Janvier 2025 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 22 Janvier 2025 <u>SOIR</u></i>	<i>Jeudi 23 Janvier 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 24 Janvier 2025 <u>MIDI</u></i>
<i>Mini brochette poulet saté Blaff de crevettes Pimentade d'acoupa, gombo et gratin péyi Assortiment de desserts</i>	<i>Caviar d'aubergine, flute à l'ail Feuilleté aux fruits de mer Tourte volaille et porc, légumes glacés Galette créole au cupuaçu crème cupuaçu</i>	<i>En stage aujourd'hui pour mieux vous servir demain.</i>	<i>En stage aujourd'hui pour mieux vous servir demain.</i>	<i>En stage aujourd'hui pour mieux vous servir demain.</i>
<i>Jeudi 28 Janvier 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 28 Janvier 2024 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 29 Janvier 2025 <u>SOIR</u></i>	<i>Jeudi 30 Janvier 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Vendredi 31 Décembre 2024 <u>MIDI</u></i>
<i>Croquette de chèvre et tomates marinés Mille feuilles de légumes grillés Filet de jamais goûté snacké, sauce hollandaise curcuma, dachine coco et piment végétarien farci Créativité élève autour de la pâte à choux</i>	<i>Beignets de légumes Tarte fine oignon et crème d'anchois steak aux poivres frits de manioc île flottante</i>	<i>En stage aujourd'hui pour mieux vous servir demain.</i>	<i>En stage aujourd'hui pour mieux vous servir demain.</i>	<i>En stage aujourd'hui pour mieux vous servir demain.</i>

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

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

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

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

Tenue correcte exigée

*Dans l'attente de vous recevoir,
La Provisseure Karine DEBRUYNE*