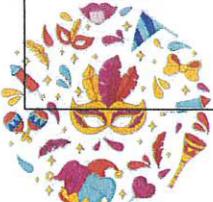


*Les élèves de la section Cuisine et Restauration ont le plaisir de vous accueillir
Au Restaurant pédagogique du Lycée Polyvalent Bertène Juminer*



Mardi 03 Février 2026 <u>MIDI</u>	Mardi 03 Février 2026 <u>SOIR</u>	Mercredi 04 Février 2026 <u>MIDI</u>	Jeudi 05 Février 2026 <u>SOIR</u>	Vendredi 06 Février 2026 <u>MIDI</u>
Entrée des élèves du restaurant Mignon de porc en sauce Gratin et légumes du marché Galette	Roulé de galette bretonne, saumon fromage frais, crevette guacamole, œufs brouillés tomates confites ciboulette et salade Frigousse de volaille, chou-fleur Crêpe flambée, caramel beurre salé	Tartare de saumon + salade Moules à la crème et frites. Brownies crème anglaise	Parépou Cassolette de fruits de mer Magrets aux agrumes, gratin de légumes, frites de patate douce Tatin de mangues et ramboutans, glace au combava	Crêpe farcie au poisson boucané Galette bretonne, à la brésilienne Crêpe flambée
Mardi 24 Février 2026 <u>MIDI</u>	Mardi 24 Février 2026 <u>SOIR</u>	Mercredi 25 Février 2026 <u>MIDI</u>	Jeudi 26 Février 2026 <u>SOIR</u>	Vendredi 27 Février 2026 <u>MIDI</u>
Parmentier de canard anisé à la patate douce Filet de poisson en croûte d'arachide et saté, ratatouille Dessert des élèves du restaurant	Crevettes de Guyane flambées au rhum vieux, risotto coco Filet d'acoupa pané au couac, émulsion gingembre, tombée d'épinard, Banane plantain rôti et croquette patates douces Paris Brest guyanais	En stage pour mieux vous servir demain.	Carpaccio de poisson Galantine de volaille au curry Riz aux fruits secs Coulant chocolat glace gingembre	En stage pour mieux vous servir demain.
Mardi 03 Mars 2026 <u>MIDI</u>	Mardi 03 Mars 2026 <u>SOIR</u>	Mercredi 04 Mars 2026 <u>MIDI</u>	Jeudi 05 Mars 2026 <u>SOIR</u>	Vendredi 06 Mars 2026 <u>MIDI</u>
Entrée des élèves du restaurant Papillote de poisson en feuille de bananier Légumes en rouleaux de printemps Entremet gingembre chocolat	Coxinha bœuf Poisson cru façon tahitienne Maffé de poulet Saint Honoré	En stage pour mieux vous servir demain.	Nems de poisson Filet mignon sauce moutarde et champignons Gratin dauphinois Fromage Flan coco caramel beurre salé	En stage pour mieux vous servir demain.
Mardi 10 Mars 2026 <u>MIDI</u>	Mardi 10 Mars 2026 <u>SOIR</u>	Mercredi 11 Mars 2026 <u>MIDI</u>	Jeudi 12 Mars 2026 <u>SOIR</u>	Vendredi 13 Mars 2026 <u>MIDI</u>
Ailes de volailles farcies Poisson braisé à l'orientale, légumes croquants et riz basmati Verrine de pina colada.	Mini pan Bagna Pissaladière salade fraîche Bouillabaisse à la Guyanaise, ratatouille fraîche Tarte amandine aux abricots	En stage pour mieux vous servir demain.	Entrée du restaurant Bavette à la plancha, trio de sauces au choix, pommes rissolées Paris Brest	En stage pour mieux vous servir demain.



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

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 Proviseure Karine DEBRUYNE