



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



<i>Mardi 02 Décembre 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Mardi 02 Décembre 2025 <u>SOIR</u></i>	<i>Mercredi 03 Décembre 2025 <u>MIDI</u></i>	<i>Jeudi 04 Décembre 2025 <u>SOIR</u></i>	<i>Vendredi 05 Décembre 2025 <u>MIDI</u></i>
<p>Menu Aquitaine Piperade froide de poisson Magret sauce bordelaise, croquettes de pommes, légumes du marché Fromage et cannelés</p>	<p>Panacotta de giraumon Tartare d'acoupa, vinaigrette maracuja Polenta, légumes du jour croquants, oignons, carottes, calou, œufs pochés Le chocolat dans tous ses états « crème brûlée, croquant, crémeux »</p> <p><u>Service complet</u></p>	<p>Crudités vinaigrette à l'avocat Curry au poulet choux chinois</p>	<p><i>En stage pour mieux vous servir demain.</i></p>	<p><i>Service complet</i></p>
<p><i>Mardi 09 Décembre 2025 <u>MIDI</u></i></p> <p>Entrée des élèves du restaurant Poisson braisé à l'orientale, légumes croquants et riz basmati Verrine de pina colada</p>	<p><i>Mardi 09 Décembre 2025 <u>SOIR</u></i></p> <p>Blinis, rillettes de sardine gingembre et herbes fraîches Tarte de giraumon, crumble de marron, salade Cuisse de canard braisée aux épices colombo, gombo et gratin peyi, croquettes de banane plantain Création mille feuilles revisité</p> <p><u>Service complet</u></p>	<p><i>Mercredi 10 Décembre 2025 <u>MIDI</u></i></p> <p>Tartare d'acoupa Entrecôte grillée ,duo de purée pakchoy</p>	<p><i>Jeudi 11 Décembre 2025 <u>SOIR</u></i></p> <p><i>En stage pour mieux vous servir demain.</i></p>	<p><i>Vendredi 12 Décembre 2025 <u>MIDI</u></i></p> <p><i>Service complet</i></p>
<p><i>Mardi 16 Décembre 2025 <u>MIDI</u></i></p> <p>Menu de Noël Crevettes et st jacques au gingembre Foie gras mi-cuit au rhum vieux, chutney mangue passion et pain d'épices Trou guyanais Jambon de Noël à l'ananas, garnitures locales Assiette de fromages Entremet chocolat blanc fruits rouges</p>	<p><i>Mardi 16 Décembre 2025 <u>SOIR</u></i></p> <p><u>Service complet</u></p>	<p><i>Mercredi 17 Décembre 2025 <u>MIDI</u></i></p> <p>Brioché de saumon et poireaux Demi magret de canard, manioc persillade salade Crêpes Suzette flambés</p>	<p><i>Jeudi 18 Décembre 2025 <u>SOIR</u></i></p> <p><i>En stage pour mieux vous servir demain.</i></p>	<p><i>Vendredi 19 Décembre 2025 <u>MIDI</u></i></p> <p><i>Pas de service. Bonnes Vacances.</i></p>

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

Tenue correcte exigée

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