

# COLLEGE BENJAMIN BORD

MENU DU 12 AU 16 JANVIER 2026



Nos plats sont fait maison sauf, ceux marqués d'une \*.

LUNDI	céleri mayonnaise côte de porc sauce moutarde label rouge macaronis bio fromage blanc bio local pêche au sirop*
MARDI	potage de légumes bio local émincé de bœuf local boucherie Baraille haricots verts bio saint nectaire clémentine
JEUDI	jambon blanc dos de colin sauce vin blanc riz bio ile flottante œuf ferme arc en ciel ST Léger Le Guérétois
VENDREDI	salade de choux bio local paysanne tortillas œuf les champs verts Chamborand salade bûche du pilat liégeois*

menu susceptible de changer en raison des aléas de livraison

bœuf et veau élevé et abattu en FRANCE  
volaille élevée et abattue en France  
viande de porc élevé et abattu en France