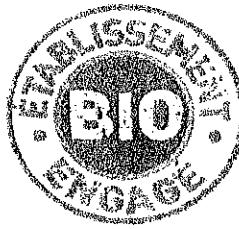


COLLEGE BENJAMIN BORD

MENU DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025



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

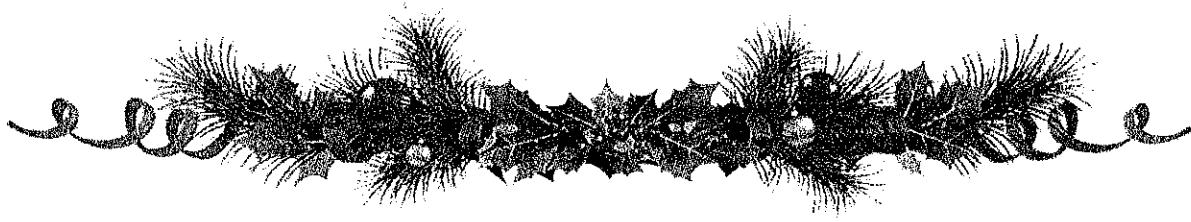
LUNDI	pavé pur porc creusois (La Souterraine) rôti de porc label rouge (boucherie Baraille) petits pois* saintnectaire clémentines
MARDI	feuilleté au fromage* semoule aux pois chiches bio yaourt nature bio (local) kiwi
JEUDI	<u>REPAS DE NOËL</u>
VENDREDI	pomelos hoki meunière coquillettes bio kirri compote de pomme*

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



Duo de bouchées à la mousse de canard et aux rillettes de saumon (fait maison)

/

Ballottine de chapon (gaec Lambert Azérables)
(Fait maison)

/

Pommes noisette

/

Bûche à la crème de marron ou bûche façon tiramisu
(Fait maison)

/

Jus de pommes (gaec Vincent Nouzerolles)

/

Papillotes

