

COLLEGE BENJAMIN BORD



MENU DU 23 AU 27 FEVRIER 2026

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

LUNDI	salade composée fondu bio frites yaourt bio local clémentine
MARDI	carottes râpées bio sauté de porc label rouge à la tomate fusilli bio local st paulin kiwi bio Dordogne
JEUDI	cervelas mimolette escalope de dinde label rouge petits pois* tome de vache bio local chou chantilly
VENDREDI	salade d'endive jambon/emmental Chili con carné (bœuf bio ferme des rateries) riz bio gouda compote (pomme Nouzerolles)

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