COLLEGE BENJAMIN BORD

MENU DU 09 AU 13 MARS 2026

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

LUNDI	feuilleté à l'emmental* escalope de porc label rouge (boucherie Baraille) coquillettes bio morbier petits suisses aromatisé
MARDI	salade œuf/croutons fondu frites* yaourt confiture du lait bio local compote de pomme (verger du beau soleil Nouzerolles)
JEUDI	pavé creusois (La Souterraine) pâté aux pommes de terre salade tomme de vache local bio pomme (verger du beau soleil Nouzerolles)
VENDREDI	poireau vinaigrette bœuf bourguignon bio (ferme des Rateries) riz bio crème anglaise gâteau aux noisettes

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