

COLLEGE BENJAMIN BORD

MENU DU 02 AU 06 MARS 2026



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

LUNDI	salade de riz coquillettes bio sauce au bleu fromage blanc bio local banane
MARDI	lentilles bio à la Lyonnaise rosbeef/émincé de bœuf bio (ferme des rateries) haricots beurre bio emmental bio ananas
JEUDI	carottes râpées bio saumon grillé sauce hollandaise* riz bio tomme de vache local bio danette liégeoise
VENDREDI	cake chorizo-mozzarella sauté de veau local boucherie Baraille petits pois* bûche du pilat kiwi bio Dordogne

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