MENU COLLEGE B.BORD
Menu du Lundi 21 septembre 2026 au Vendredi 25 septembre 2026

Déjeuner

Lundi 21/09	Mardi 22/09	Mercredi 23/09	Jeudi 24/09	Vendredi 25/09
CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC LAIT (LACTOSE)	**TOMATE VINAIGRETTE**	**RILLETTES**	**POMELOS**	**HARICOTS VERTS VINAIGRETTE** MOUTARDE
AVOCAT VINAIGRETTE MOUTARDE	**PATE AUX POMMES DE TERRE** GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	**CUISSE DE POULET**	**BETTERAVE ROUGE** MOUTARDE	**ASPERGES** LAIT (LACTOSE), MOUTARDE
SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES	**SALADE VERTE** MOUTARDE	**HARICOT BEURRE** LAIT (LACTOSE)	**FILET DE COLIN PANE** GLUTEN, POISSON	**ROSBEEF/ EMINCE DE BOEUF** (Ferme des Rateries Dun le Palestel)
COQUILLETTES GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	**CANTAL*** LAIT (LACTOSE)	**MINI BABYBEL** LAIT (LACTOSE)	**CHOU FLEUR** LAIT (LACTOSE)	**RIZ** LAIT (LACTOSE)
GOUDA LAIT (LACTOSE)	**GLACE MARS** GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA	**DONUTS CHOCOLAT*** GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF, SOJA	**SAINT PAULIN** LAIT (LACTOSE)	**BRIE*** LAIT (LACTOSE)
PASTEQUE			**RIZ AU LAIT** LAIT (LACTOSE)	**RAISINS BLANCS**

Indication géographique protégée — Label Rouge — Agriculture Biologique — Appellation d'origine protégée — FranceAgriMer

* Aide EU à destination des Ecoles

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

ETABLISSEMENT BIO ENGAGE