




























LE BESSAT

Semaine du 04/12 au 10/12/2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Coleslaw BIO	   Potage de légumes BIO		   Cake BIO emmental olive	 Chou blanc BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de porc sauce curry	 Raviolis orientales BIO sauce tomate basilic		Viennoise de volaille	 Pavé de merlu sauce normande
S VIANDE	 <i>Emincé de pois sauce curry</i>			<i>Poissonnette</i>	
GARNITURE	   Semoule BIO	(plat complet)		Ratatouille	   Carottes BIO saveur jardin
LAITAGE	Petit moulé nature	Brie		  Yaourt BIO à la vanille	Yaourt nature et sucre
DESSERT	Compote pomme ananas	Fruit de saison		  Fruit de saison BIO	 Eclair au chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 4 décembre au 10 décembre															
lun 4 décembre	Salade coleslaw bio			X									X		
	Sauté de porc au curry	X													
	Emincé au curry	X	X	X											
	Semoule bio		X												
	Petit moulé nature	X													
	Compote pomme - ananas														
mar 5 décembre	Potage légumes bio	X													
	Ravioli Oriental Bio à la tomate basilic		X												
	Pointe de Brie	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 7 décembre	Cake emmental olives	X	X	X											
	Viennoise de dinde		X	X											
	Ratatouille														
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Fruit bio 1														
ven 8 décembre	Chou blanc râpé BIO NATURE														
	Pavé de merlu sauce normande	X			X	X									
	Carottes BIO saveur du jardin														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					

Période du 4 décembre au 10 décembre

s/viandes

lun 4 décembre	Salade coleslaw bio			X										X	
	Emincé au curry	X	X	X											
	Semoule bio		X												
	Petit moulé nature	X													
	Compote pomme - ananas														
jeu 7 décembre	Cake emmental olives	X	X	X											
	Poissonnette		X	X	X					X					
	Ratatouille														
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Fruit bio 1														