



LE BESSAT

Semaine du 18/12 au 24/12/2023

Menu de Noel
sirop de Noel

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Céleri BIO mayonnaise	Salade de blé BIO parisienne		<p><i>Houmous (BIO)</i></p> <p><i>Sauté de poulet sauce Noel</i></p> <p><i>Eghene de pois (BIO) sauce Noel</i></p> <p><i>Pommes smiles</i></p> <p><i>Moelleux de Noel (chocolat noisettes)</i></p> <p><i>Clementine et Papillotes</i></p>	Carottes râpées BIO assaisonnées
S VIANDE					
PLAT	Bouchées de soja tomate basilic	Poisson pané			Façon tartiflette BIO aux lardons et au bleu
S VIANDE					<i>Hachi végétarien BIO</i>
GARNITURE	Lentilles BIO cuisinées	Légumes Aïolis BIO			(plat complet)
LAITAGE	Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé			Petit suisse nature
DESSERT	Compote BIO pomme myrtille	Crème dessert BIO vanille			Fruit de saison BIO

Produit issu de l'Agriculture Biologique
 Fabriqués sur la cuisine
 Label Rouge
 Innovation culinaire
 Race à Viande
 Viande française
 Produits Locaux



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 18 décembre au 24 décembre															
lun 18 décembre	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X		X		
	Boulette de soja tomate basilic									X					
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Fromage fondu Président	X													
	Compote fruit bio														
mar 19 décembre	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Colin pané		X		X										
	Légumes aïoli bio														
	Yaourt aromatisé	X													
	Crème dessert bio locale	X													
jeu 21 décembre	Houmous de pois chiches BIO														
	Poulet sauté sauce Noël	X	X							X					
	Pommes smiles														
	Moëlleux chocolat oeuf Paques	X	X	X			X			X					
	Clémentine de Noël														
ven 22 décembre	Carottes râpées BIO à la vinaigrette					X							X		
	La morbiflette	X				X									
	Hachis à l'égrené de pois BIO	X													
	Fromage blanc nature et sucre	X													
	Fruit bio 1														

							coques								
--	--	--	--	--	--	--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--

Période du 18 décembre au 24 décembre		s/viandes													
jeu 21 décembre	Houmous de pois chiches BIO														
	Egrené de pois sauce Noël	X	X												
	Pommes smiles														
	Moëlleux chocolat oeuf Paques	X	X	X			X			X					
	Clémentine de Noël														
ven 22 décembre	Carottes râpées BIO à la vinaigrette					X							X		
	Hachis à l'égrené de pois BIO	X													
	Fromage blanc nature et sucre	X													
	Fruit bio 1														