

















LE BESSAT

Semaine du 20/05 au 26/05/2024

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

ENTREE		   Carottes râpées BIO assaisonnées		Radis et beurre	 Concombres BIO vinaigrette du terroir
S VIANDE					
PLAT		 Sauté de poulet sauce hongroise		Aiguillette de colin pané	 Ravioli orientales base tomate basilic BIO
S VIANDE		 <i>Emincé de pois sauce hongroise</i>			
GARNITURE		   Lentilles BIO cuisinées		 Petits pois BIO saveur soleil	(plat complet)
LAITAGE		Yaourt aromatisé		Yaourt nature	 Bleu
DESSERT		  Fruit de saison BIO		Petit beurre (STOCK SOS)	Fruit de saison



Produit issu
de l'Agriculture
Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation
culinaire



Viande française



LISTE DES ALLERGÈNES

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 20 mai au 26 mai																
mar 21 mai	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X			
	Poulet sauté sauce hongroise									X						
	Lentilles BIO cuisinés.															
	Yaourt aromatisé	X														
	Fruit bio 1															
jeu 23 mai	Radis et beurre	X														
	Aiguillette de colin panée	X	X		X											
	Petits pois bio saveur soleil															
	Yaourt nature et sucre	X														
ven 24 mai	Concombre bio															
	Pâtes farcies au texmex base tomate BIO.		X	X												
	Bleu	X														
	Fruit de saison 1															

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 20 mai au 26 mai																
s/viandes																
mar 21 mai	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X			
	Emincé de pois sauce hongroise		X	X												
	Lentilles BIO cuisinés.															
	Yaourt aromatisé	X														
	Fruit bio 1															