




























LE BESSAT

Semaine du 25/03 au 31/03/2024

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

ENTREE	   Carottes râpées BIO assaisonnées	   Cake BIO courgette emmental		Concombres vinaigrette nature	 Macédoine de légumes BIO mayonnaise
S VIANDE					
PLAT	 Emincé de dinde sauce bobotie	Cubes de hoki pané		   Pépinettes BIO œuf miel moutarde	Pilon de poulet au jus
S VIANDE	<i>Légumes couscous</i>				 <i>Gratin campagnard</i>
GARNITURE	   Semoule BIO	 Epinards BIO béchamel		(plat complet)	   Purée de pommes de terre BIO
LAITAGE	 Petit suisse aromatisé BIO	Yaourt nature		 Saint Paulin	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Fruit de saison	  Fruit de saison BIO		  Compote de pomme BIO	Crème dessert chocolat



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	
<b>Période du 25 mars au 31 mars</b>																
lun 25 mars	Carottes râpées BIO à la vinaigrette					X							X			
	Emincé de dinde sauce bobotie					X										
	Semoule bio		X													
	Petit suisse aux fruits bio	X														
	Fruit de saison 1															
mar 26 mars	Cake courgette emmenthal	X	X	X												
	Cube de hoki pané		X		X											
	Epinards bio à la béchamel	X	X													
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit bio 1															
jeu 28 mars	Concombre															
	Pépinette oeuf brouillés au miel et moutarde	X	X	X		X					X		X			
	Saint Paulin	X														
	Compote pomme BIO															
ven 29 mars	Macédoine bio et mayonnaise			X									X			
	Pilons de poulet rôti au jus	X				X										
	Ecrasé de pomme de terre	X														
	Petit moulé ail et fine herbes	X														
	Crème dessert chocolat	X														

## Période du 25 mars au 31 mars

### s/viande

lun 25 mars	Carottes râpées BIO à la vinaigrette					X								X	
	Semoule façon couscous BIO		X												
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Fruit de saison 1														
ven 29 mars	Macédoine bio et mayonnaise			X										X	
	Gratin Campagnard végétarien	X												X	
	Petit moulé ail et fine herbes	X													
	Crème dessert chocolat	X													