






























LE BESSAT

Semaine du 25/09 au 01/10/2023

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

ENTREE	  Dès de betteraves BIO vinaigrette nature	Radis et beurre		  Tomates BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne	Macédoine de légumes mayonnaise
S VIANDE					
PLAT	Colin ail et fines herbes	Bouchées de blé		 Sauté de poulet blanquette	  Macaroni BIO semi complètes à la bolognaise
S VIANDE				   <i>Semoule BIO à l'italienne</i>	   <i>Macaroni BIO semi complètes égrenné tomate</i>
GARNITURE	Courgettes béchamel	   Carottes BIO ciboulette		   Semoule BIO	(plat complet)
LAITAGE	  Yaourt nature BIO	 Mimolette		Petit suisse aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	   Façon brownie BIO au chocolat	  Crème dessert BIO caramel		Fruit de saison	  Fruit de saison BIO

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



