
















LE BESSAT

Semaine du 25/01 au 29/01/2021

	LUNDI <i>Menu végétarien</i>	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Chandeleur</i>
--	---------------------------------	-------	----------	-------	-------------------------------

ENTREE	   Betteraves BIO	Salade de mâche & croustons		   Potage de légumes BIO	Mélange catalan
S VIANDE					
PLAT	   Semoule BIO base hindou	Tartiflette		Colin poêlé	Sauté de bœuf à la crème
S VIANDE		<i>Raviolis BIO au tofu</i>			<i>Cubes de saumon sauce basquaise</i>
GARNITURE	(plat complet)	(plat complet)		 Petits pois & carottes BIO	 Courgettes BIO braisées
FROMAGE	Fol épi	Cotentin		Faisselle & sucre	Yaourt aromatisé
DESSERT	  Fruit de saison BIO	Flan au caramel		Fruit de saison	Crêpe au chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France