


















LE BESSAT

Semaine du 08/03 au 14/03/2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VEGETARIEN	VENDREDI
ENTREE	 Salade composée BIO vinaigrette orientale	   Salade de coquillettes BIO à la catalane		 Céleri BIO râpé rémoulade	   Betteraves BIO vinaigrette
S VIANDE					
PLAT	Poisson pané	Sauté de porc sauce piquante		  Quenelles nature sauce crème	Sauté de bœuf sauce aux olives
S VIANDE		 <i>Roulé au fromage</i>			<i>Cubes de saumon sauce basquaise</i>
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Haricots verts à l'ail & persil		Carottes	  Riz BIO et sauce tomate
FROMAGE	Fromy	Faisselle nature		Petit Louis	Yaourt nature
DESSERT	Compote de pommes abricot	Fruit de saison		Flan vanille	   Cake BIO chocolat blanc



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