


















LE BESSAT

Semaine du 22/03 au 26/03/2021

	LUNDI MENU VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	--------------------------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	   Chou blanc BIO râpé vinaigrette	 Salade verte BIO vinaigrette		   Salade de coquillettes BIO orientale	   Betteraves BIO vinaigrette
S VIANDE					
PLAT	Nuggets de blé	Emincé de poulet sauce blanquette		Aiguillettes de colin meunière	Burger de bœuf au jus
S VIANDE		<i>Galette espagnole</i>			<i>Croq veggie tomate</i>
GARNITURE	Ratatouille	Brocolis béchamel		Poêlée de légumes	Lentilles
FROMAGE	Fol épi	Yaourt nature & sucre		Brebis crème	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Liégeois chocolat	   Cake BIO au citron		  Fruit de saison BIO	Fruit de saison



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