



Le Bessat

Semaine du 20/06 au 26/06/2022



Le régal estival

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Le régal estival	VENDREDI	
ENTREE	Salade verte BIO vinaigrette ciboulette	Salade de lentilles BIO vinaigrette nature		Carottes bâtonnets et sa sauce au fromage blanc Jambon blanc Galette lentilles tomate BIO Pennes semi complètes BIO + ketchup Lait aromatisé à la fraise Far façon breton au lait et à la farine BIO	Tomates vinaigrette du terroir	
S VIANDE						
PLAT	Médaillon de merlu sauce provençale	Quenelle nature sauce crème			Jambon blanc	Chicken wings
S VIANDE					Galette lentilles tomate BIO	<i>Boulette pistou ail</i>
GARNITURE	Petits Pois	Poêlée de légumes BIO			Pennes semi complètes BIO + ketchup	Haricots verts persillés
LAITAGE	Petit moulé nature	Faisselle nature BIO			Lait aromatisé à la fraise	Gouda
DESSERT	Fruit de saison	Crème dessert caramel		Far façon breton au lait et à la farine BIO	Fruit de saison	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France

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.

Période du 20 juin au 26 juin

lun 20 juin	Laitue bio																
	Médailon de merlu à la provençale				X	X											
	Petits pois très fins		X														
	Petit moulé nature	X															
	Fruit de saison																
mar 21 juin	Salade de lentilles bio																
	Quenelles à la crème	X	X	X													
	Poêlée de légumes bio																
	Faisselle bio et sucre	X															
	Crème dessert caramel	X															
jeu 23 juin	Carottes batonnets et sauce fromage blanc ciboulette	X															
	Jambon de Paris																
	Galette lentille tomate bio		X														
	Penne		X														
	Lait demi-écrémé	X															
	Far breton	X	X	X													
ven 24 juin	Salade de tomates																
	Chicken wings																
	Haricots verts persillés																
	Gouda	X															
	Fruit de saison																

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 20 juin au 26 juin		s/viandes														
jeu 23 juin	Carottes batonnets et sauce fromage blanc ciboulette	X														
	Galette lentille tomate bio		X													
	Penne		X													
	Lait demi-écrémé	X														
	Far breton	X	X	X												
ven 24 juin	Salade de tomates															
	Boulettes pistou sauce ail	X	X	X		X							X			
	Haricots verts persillés															
	Gouda	X														
	Fruit de saison															