




























LE BESSAT

Semaine du 06/03 au 12/03/2023

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

ENTREE	   Taboulé à la semoule BIO	Macédoine mayonnaise		   Cake BIO aux deux fromages	   Coleslaw BIO
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de porc au jus	 Ravioli au tofù BIO		Cubes de hoki pané	   Macaronis BIO à l'italienne
S VIANDE	<i>Colin crumble pain d'épice</i>				
GARNITURE	Potiron béchamel	(plat complet)		   Poêlée de légumes BIO	(plat complet)
LAITAGE	 Yaourt nature et sucre	 Bleu		 Brie BIO pointe	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	  Compote BIO pommes fraises		Flan vanille nappé de caramel	  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	



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.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 6 mars au 12 mars</b>		<b>MAIRIE DU BESSAT - Ecole du bourg Le Bessat</b>													
lun 6 mars	Taboulé a la semoule bio		X												
	Sauté de porc au jus	X				X									
	Poisson blanc crumble de pain d'épices														
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison 1														
mar 7 mars	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Raviolis au tofu bio		X							X	X				
	Bleu	X													
	Compote pomme fraise BIO														
jeu 9 mars	Cake aux deux fromages	X	X	X											
	Cube de colin pané		X		X										
	Poêlée de légumes bio														
	Brie pointe BIO	X													
	Flan saveur vanille	X													
ven 10 mars	Salade coleslaw bio			X									X		
	Macaronnis Bio à l'italienne		X			X					X				
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Fruit bio 1														

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.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 6 mars au 12 mars</b>		<b>S/Viande MAIRIE DU BESSAT - Ecole du bourg Le Bessat</b>													
lun 6 mars	Taboulé a la semoule bio		X												
	Poisson blanc crumble de pain d'épices														
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Yaourt nature et sucre	X													
		Fruit de saison 1													
mar 7 mars	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Raviolis au tofu bio		X							X	X				
	Bleu	X													
	Compote pomme fraise BIO														