




















LE BESSAT

Semaine du 09/01 au 15/01/2023

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

ENTREE	   Carottes râpées BIO vinaigrette échalote	   Céleri BIO rémoulade		Pizza au fromage	Concombres vinaigrette nature
S VIANDE					
PLAT	Sauté de porc estragon	  Riz BIO à la bolognaise		   Blé BIO œuf brouillé curcuma	Calamars à la romaine
S VIANDE	<i>Colin pané</i>	<i>Riz et base chili</i>			
GARNITURE	Chou fleur à la ciboulette	(plat complet)		(plat complet)	Haricots verts persillés
LAITAGE	Fraidou	Petit suisse nature et sucre		 Bûche du Pilat	Fromage blanc aromatisé
DESSERT	  Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison		Fruit de saison	   Façon brownie BIO au chocolat



Produit issu
de l'Agriculture
Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation
culinaire



Viande française

elior 

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.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------

Période du 9 janvier au 15 janvier

MAIRIE DU BESSAT - Ecole Du BOURG - LE BESSAT

lun 9 janvier	carottes râpées BIO															
	Sauté de porc à l'estragon	X														
	Colin pané		X		X											
	Chou-fleur à la ciaux boulettes															
	Froidou	X														
	Crème dessert bio/locale	X														
mar 10 janvier	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X		X			
	Bolognaise au boeuf															
	Riz BIO créole															
	Fromage blanc nature et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
jeu 12 janvier	Pizza au fromage	X	X	X												
	Blé oeuf brouillé au curcuma	X	X	X												
	Bûche du Pilat	X														
	Fruit de saison 1															
ven 13 janvier	Concombre															
	Calamar à la romaine		X						X							
	Haricots verts persillés															
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Brownies maison	X	X	X						X						