






























LE BESSAT

Semaine du 27/03 au 02/04/2023

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

ENTREE	Concombres vinaigrette du terroir	Tarte au fromage		  Betteraves BIO vinaigrette nature	 Chou rouge BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	Nuggets de blé	 Sauté de bœuf marengo		Poisson pané	 Emincé de poulet au jus
S VIANDE		<i>Colin gratiné fromage</i>			<i>Pané mozarella</i>
GARNITURE	   Purée de carottes et pomme de terre BIO	   Navets BIO à la crème		   Blé BIO provençale	   Lentilles BIO cuisinées
LAITAGE	 Mimolette	  Yaourt nature BIO		  Yaourt BIO aromatisé à la vanille	Petit Louis
DESSERT	Compote pomme pruneau	  Fruit de saison BIO		   Quatre quart BIO au chocolat	Fruit de saison

-  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
Période du 27 mars au 2 avril		MAIRIE DU BESSAT - Ecole du bourg Le Bessat													
lun 27 mars	Concombre														
	Nuggets de blé nature		X												
	Ecrasé de pommes de terre BIO et carottes BIO	X													
	Mimolette	X													
	Compote de pommes et pruneaux sans sucre														
mar 28 mars	Tarte au fromage	X	X	X											
	Bœuf sauté marengo	X				X									
	Navets à la crème BIO	X													
	Yaourt nature bio	X													
	Fruit bio 1														
jeu 30 mars	Betteraves bio														
	Colin pané		X		X										
	Blé bio à la sauce provençale		X			X									
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Quatre quart au chocolat		X	X											
ven 31 mars	Chou rouge râpé bio vinaigrette														
	Poulet émincé au jus	X				X				X					
	Lentilles BIO cuisinés.														
	P'tit Louis	X													
	Fruit de saison 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
Période du 27 mars au 2 avril		S/Viande MAIRIE DU BESSAT - Ecole du bourg Le Bessat													
mar 28 mars	Tarte au fromage	X	X	X											
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X										
	Navets à la crème BIO	X													
	Yaourt nature bio	X													
	Fruit bio 1														
ven 31 mars	Chou rouge râpé bio vinaigrette														
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Lentilles BIO cuisinés.														
	P'tit Louis	X													
	Fruit de saison 1														