






























LE BESSAT

Semaine du 30/01 au 05/02/2023

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

ENTREE	Terrine de légume mayonnaise	   Salade de blé BIO parisienne		 Chou rouge BIO sauce enrobante échalote	  Dés de betteraves BIO vinaigrette nature
S VIANDE					
PLAT	  Gratin de pomme de terre BIO aux lardons	  Quenelles nature béchamel		Burger de bœuf au jus	   Tortis BIO au saumon
S VIANDE	  <i>Gratin campagnard BIO</i>			<i>Omelette</i>	   <i>Tortis BIO sauce fromagère</i>
GARNITURE	(plat complet)	  Poêlée de légumes BIO		Flageolets au jus	(plat complet)
LAITAGE	  Yaourt BIO aromatisé au citron	Petit suisse nature		Fromage frais au sel de Guérande	 Montboissier
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison		  Crêpe nature sucrée BIO	  Crème dessert BIO chocolat



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.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
<b>Période du 30 janvier au 5 février</b>		<b>MAIRIE DU BESSAT - Ecole Du BOURG - LE BESSAT</b>														
lun 30 janvier	Terrine de légumes agrémentée de mayonnaise	X	X	X		X					X		X			
	Façon tartiflette aux lardons	X	X			X										
	Gratin campagnard végétarien	X											X			
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Fruit de saison 1															
mar 31 janvier	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X			
	Quenelles nature sauce béchamel	X	X	X												
	Poêlée de légumes bio															
	Fromage blanc nature et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
jeu 2 février	chou rouge	X		X		X							X			
	Burger de Bœuf au jus	X	X			X				X						
	Flageolets au jus	X														
	Fromage frais	X														
	Crêpe nature sucrée Bio	X	X	X												
ven 3 février	Betteraves bio															
	Torti au saumon	X	X		X	X										
	montboissier	X														
	Crème dessert bio/locale	X														