



























LE BESSAT

Semaine du 04/03 au 10/03/2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Taboulé à la semoule BIO	   Coleslaw BIO		Laitue iceberg vinaigrette du terroir	 Chou rouge BIO vinaigrette nature
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de porc au jus	   Blé BIO et base chili BIO		Aiguillette de colin pané	 Axoa de bœuf
S VIANDE	<i>Crêpe au fromage</i>				  <i>Légumes 4 épices BIO</i>
GARNITURE	   Poêlée de légumes BIO	(plat complet)		 Poireaux BIO béchamel	 Riz créole BIO
LAITAGE	Yaourt nature	 Bleu		Yaourt aromatisé	Petit moulé nature
DESSERT	  Fruit de saison BIO	Flan à la vanille nappé de caramel		   Quatre quarts BIO au miel	Compote pomme coing



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge



Innovation culinaire



Race à Viande



Viande française



Produits Locaux



# LISTE DES ALLERGÈNES

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 4 mars au 10 mars</b>																
lun 4 mars	Taboulé a la semoule bio		X													
	Sauté de porc au jus	X				X										
	Crêpe au fromage	X	X	X												
	Poêlée de légumes bio															
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit bio 1															
mar 5 mars	Salade coleslaw bio			X									X			
	Blé Bio au chili végétarien Bio		X								X					
	Bleu	X														
	Flan saveur vanille	X														
jeu 7 mars	Salade composée															
	Aiguillette de colin panée	X	X		X											
	Poireau bio béchamel	X	X													
	Yaourt aromatisé	X														
ven 8 mars	Chou rouge râpé bio vinaigrette															
	Axoa de boeuf FR															
	Riz BIO créole															
	Petit moulé nature	X														
	Compote pommes coing sans sucre															

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
<b>Période du 4 mars au 10 mars</b>																
<b>s/viande</b>																
lun 4 mars	Taboulé a la semoule bio		X													
	Crêpe au fromage	X	X	X												
	Poêlée de légumes bio															
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit bio 1															
ven 8 mars	Chou rouge râpé bio vinaigrette															
	Riz Bio															
	Petit moulé nature	X														
	Compote pommes coing sans sucre															