

























LE BESSAT

Semaine du 04/11 au 10/11/2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Carottes râpées BIO assaisonnées	 Chou rouge BIO sauce échalote		   Salade de coquillettes BIO parisienne	Salade verte vinaigrette nature
S VIANDE					
PLAT	 Burger de bœuf bourguignonne	   Semoule végétarien houmous BIO		Hoki pané	 Emincé de dinde au jus
S VIANDE	 <i>Steak de saumon sauce crème</i>				<i>Stick végétarien</i>
GARNITURE	Pommes sautées	(plat complet)		  Potiron BIO béchamel	 Ratatouille BIO
LAITAGE	Fromage blanc aux fruits	Petit moulé nature		   Milk shake cacao BIO	 Bûche du Pilat
DESSERT	Crème dessert à la vanille	  Fruit de saison BIO		 Cookies BIO	  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



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	
Période du 4 novembre au 10 novembre																
lun 4 novembre	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X			
	Burger de boeuf au bourguignon	X	X	X		X										
	Pommes sautées															
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Crème dessert vanille	X														
mar 5 novembre	chou rouge	X		X		X							X			
	Semoule végétarienne houmous Bio		X								X					
	Petit moulé nature	X														
	Fruit bio 1															
jeu 7 novembre	Salade de coquillettes bio à la Parisienne		X			X							X			
	Filet de hoki pané	X	X		X											
	Potiron bio béchamel	X	X													
	Milk shake cacao BIO	X														
	Cookie aux pépites chocolat bio	X	X	X			X									
ven 8 novembre	Salade verte															
	Emincé de dinde au jus										X					
	Ratatouille bio															
	Bûche du Pilat	X														
	Fruit bio 1															

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 4 novembre au 10 novembre																
lun 4 novembre	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X			
	Steak haché au saumon sauce sauce crème	X			X											
	Pommes sautées															
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Crème dessert vanille	X														
ven 8 novembre	Salade verte															
	Stick végétarien		X	X												
	Ratatouille bio															
	Bûche du Pilat	X														
	Fruit bio 1															