





























LE BESSAT

Semaine du 06/01 au 12/01/2025

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

ENTREE	Macédoine de légumes mayonnaise	  Salade de lentilles BIO cuisinées		 Salade composée BIO vinaigrette du terroir	   Carottes BIO assaisonnées
S VIANDE					
PLAT	Pané de blé	Boulettes de bœuf au jus		  Pavé de merlu sauce lombarde	   Spirales BIO carbonara
S VIANDE		 <i>Steak de colin sauce crème</i>			   <i>Spirales BIO New Delhi BIO</i>
GARNITURE	Ratatouille	  Potiron BIO béchamel		 Haricots verts BIO saveur soleil	(plat complet)
LAITAGE	 Saint Paulin	  Carré frais BIO		Yaourt nature	 Fromage frais aux fruits BIO
DESSERT	  Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille		Galette des rois	  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

elior 

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 6 janvier au 12 janvier		MAIRIE DU BESSAT - Ecole Du BOURG - LE BESSAT													
lun 6 janvier	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Escalope de blé panée		X	X											
	Ratatouille														
	Saint Paulin	X													
	Fruit bio 1														
mar 7 janvier	Salade de lentilles bio														
	boulettes de bœuf au jus		X								X				
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Carré Frais Bio	X													
	Crème dessert vanille	X													
jeu 9 janvier	Salade composée Bio														
	Pavé de merlu sauce lombarde	X			X										
	Haricots verts BIO saveur du midi														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Galettes des rois	X	X	X			X								
ven 10 janvier	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Spirales bio à la carbonara	X	X			X									
	Spirale Bio et base New Delhi Bio		X								X		X		
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Fruit bio 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
Période du 6 janvier au 12 janvier		S/Viande MAIRIE DU BESSAT - Ecole Du BOURG - LE BESSAT										
mar 7 janvier	Salade de lentilles bio											
	Steak de colin à la crème	X			X							
	Potiron bio béchamel	X	X									
	Carré Frais Bio	X										
	Crème dessert vanille	X										
ven 10 janvier	Carottes râpées BIO assaisonnées					X						
	Spirale Bio et base New Delhi Bio		X								X	