

























LE BESSAT

Semaine du 07/10 au 13/10/2024

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

ENTREE	   Carottes râpées BIO	   Taboulé à la semoule BIO		Radis et beurre	  Dées de betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	   Blé égrené végétal marocain BIO	Burger de bœuf au jus		Calamars à la romaine	 Emincé de dinde sauce rougail
S VIANDE		<i>Poisson pané</i>			 <i>Steak de colin sauce rougail</i>
GARNITURE	(plat complet)	Potiron béchamel		Ratatouille	 Purée de pommes de terre BIO
LAITAGE	Bleu	Fromage frais au sel de Guérande		 Petit suisse aromatisé BIO	Yaourt nature et sucre
DESSERT	  Fruit de saison BIO	  Fruit de saison BIO		   Gâteau USA BIO	Flan à la vanille



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 7 octobre au 13 octobre		RESTAURANT SCOLAIRE LE BESSAT													
lun 7 octobre	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Blé BIO et égrené végétal BIO sauce marocaine		X			X					X				
	Bleu	X													
	Fruit bio 1														
mar 8 octobre	Taboulé a la semoule bio		X												
	Burger de boeuf au jus		X							X	X				
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Fromage frais	X													
	Fruit bio 1														
jeu 10 octobre	Radis et beurre	X													
	Calamar à la romaine		X						X						
	Ratatouille														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Gâteau USA	X	X	X											
ven 11 octobre	Betteraves bio														
	Emincé de dinde sauce rougail														
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Yaourt nature et sucre	X													
	Gélifié vanille	X													

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 7 octobre au 13 octobre		S/Viande RESTAURANT SCOLAIRE LE BESSAT													
mar 8 octobre	Taboulé a la semoule bio		X												
	Colin pané		X		X										
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Fromage frais	X													
	Fruit bio 1														
ven 11 octobre	Betteraves bio														
	Steak de colin sauce rougail				X										
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Yaourt nature et sucre	X													
	Gélifié vanille	X													