



LE BESSAT

Semaine du 14/10 au 20/10/2024

SEMAINE DU GOÛT : ESCALE AUTOMNALE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Tarte butternut comté



PLAT

Boulettes de veau lyonnaise



S VIANDE

Cubes de hoki pané

GARNITURE

Haricots verts BIO saveur jardin

LAITAGE

Faisselle nature BIO et sucre

DESSERT

Fruit de saison BIO

Potage de légumes BIO

Omelette au fromage



Lentilles BIO au jus

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit de saison



Coleslaw BIO

Pennes BIO au jambon sauce fromagère (jambon de dinde)

Pennes BIO sauce fromagère

(plat complet)



Brie BIO

Compote pomme myrtille BIO

Cœur de laitue vinaigrette du terroir

Colin crumble pain d'épice



Chou romanesco

Yaourt aromatisé



Cake BIO aux noix



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge



Innovation culinaire



Race à Viande



Viande française



Produits Locaux

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 14 octobre au 20 octobre | | RESTAURANT SCOLAIRE LE BESSAT | | | | | | | | | | | | | |
| lun 14 octobre | Pizza au fromage bio | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | Boulette de veau sauce lyonnaise | | X | | | X | | | | X | | | | | |
| | Haricots verts bio aux parfums du jardin | | | | | | | | | | | | | | |
| | Faisselle bio et sucre | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit bio 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| mar 15 octobre | Potage légumes bio | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Omelette au fromage | X | | X | | | | | | | | | | | |
| | Lentilles BIO cuisinés. | | | | | | | | | | | | | | |
| | Petit moulé ail et fine herbes | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit de saison 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| jeu 17 octobre | Salade Coleslaw Bio | | | X | | | | | | | | | X | | |
| | Penne sauce fromagère à la dinde | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | Brie pointe BIO | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Compote fruit bio | | | | | | | | | | | | | | |
| ven 18 octobre | Cœur de laitue croquant | | | | | | | | | | | | | | |
| | Poisson blanc crumble de pain d'épices | | | | | | | | | | | | | | |
| | Choux romanesco | | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt aromatisé | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Cake aux noix | X | X | X | | | 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 14 octobre au 20 octobre | | S/Viande RESTAURANT SCOLAIRE LE BESSAT | | | | | | | | | | | | | |
| lun 14 octobre | Pizza au fromage bio | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | Cube de hoki pané | | X | | X | | | | | | | | | | |
| | Haricots verts bio aux parfums du jardin | | | | | | | | | | | | | | |
| | Faisselle bio et sucre | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit bio 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| jeu 17 octobre | Salade Coleslaw Bio | | | X | | | | | | | | | X | | |
| | Penne sauce fromagère | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | Brie pointe BIO | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Compote fruit bio | | | | | | | | | | | | | | |