





























LE BESSAT

Semaine du 19/05 au 25/05/2025

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

ENTREE	   Salade de blé BIO à la catalane	  Chou fleur BIO sauce cocktail		  Salade de tomates BIO vinaigrette basilic	Cœur de laitue vinaigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	Boulettes d'agneau au jus	 Jambon de porc		 Steak de cabillaud citron	  Quenelles nature béchamel
S VIANDE	<i>Bouchées de soja</i>	 <i>Médailon saumon sauce hongroise</i>			
GARNITURE	  Courgettes BIO à la provençale	 Purée de pommes de terre		   Lentilles BIO cuisinées	 Haricots verts BIO à la tomate
LAITAGE	Fromage blanc nature	 Cantal AOP		 Vache qui rit BIO	  Yaourt à la pêche BIO
DESSERT	Fruit de saison	Compote pomme pêche		Flan à la vanille	   Moëlleux BIO aux poires

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	
Période du 19 mai au 25 mai																
lun 19 mai	Salade de blé bio catalane		X			X							X			
	boulettes d'agneau au jus		X							X	X					
	Courgettes bio à la provençale					X										
	Fromage blanc et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
mar 20 mai	Chou-fleur BIO sauce cocktail	X		X		X					X		X			
	Jambon blanc paris															
	Médaille saumon sauce hongroise				X											
	Purée de pommes de terre	X														
	Cantal	X														
	Coupelle de compote pomme-pêche															
jeu 22 mai	Tomates bio															
	Steak haché de cabillaud sauce citron	X	X	X	X	X										
	Lentilles BIO cuisinés.															
	Vache qui rit Bio	X														
	Gélifié vanille	X														
ven 23 mai	Cœur de laitue croquant															
	Quenelles nature sauce béchamel	X	X	X												
	Haricots verts Bio à la tomate															
	Yaourt BIO aromatisé	X														
	Moelleux aux poires	X	X	X												

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 19 mai au 25 mai																
S/Viande																
lun 19 mai	Salade de blé bio catalane		X			X							X			
	Boulette de soja		X							X	X					
	Courgettes bio à la provençale					X										
	Fromage blanc et sucre	X														
	Fruit de saison 1															
mar 20 mai	Chou-fleur BIO sauce cocktail	X		X		X					X		X			
	Médaille saumon sauce hongroise				X											
	Purée de pommes de terre	X														
	Cantal	X														
	Coupelle de compote pomme-pêche															