




















LE BESSAT

Semaine du 20/01 au 26/01/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Carottes râpées BIO assaisonnées	 Chou blanc BIO sauce échalote		 Salade de pommes de terre parmentière	Laitue vinaigrette nature
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de poulet Vallée d'Auge	 Hoki pané		Burger de bœuf au jus	   Macaroni à l'égrené de tomate BIO
S VIANDE	 <i>Colin crumble pain d'épice</i>			<i>Œufs brouillés</i>	
GARNITURE	   Lentilles BIO cuisinées	  Poireaux BIO béchamel		  Chou fleur BIO saveur soleil	(plat complet)
LAITAGE	Camembert	Fraidou		Yaourt aromatisé	 Petits suisses nature BIO
DESSERT	Compote pomme banane	   Clafoutis à la cerise BIO		  Fruit de saison BIO	Flan à la vanille nappé de caramel

 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 20 janvier au 26 janvier		MAIRIE DU BESSAT - Ecole Du BOURG - LE BESSAT													
lun 20 janvier	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Poulet sauté sauce Vallée d'Auge	X				X				X					
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Camembert	X													
	Compote pomme-banane														
mar 21 janvier	Chou blanc râpé BIO NATURE														
	Filet de hoki pané	X	X		X										
	Poireau bio béchamel	X	X												
	Fraidou	X													
	Clafoutis aux cerises	X	X	X											
jeu 23 janvier	Salade parmentière			X		X							X		
	Burger de Bœuf au jus		X								X				
	Chou-fleur BIO aux saveurs du soleil														
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit bio 1														
ven 24 janvier	Salade composée														
	Macaronis BIO et égrené végétal BIO sauce tomate		X												
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Flan saveur 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 20 janvier au 26 janvier		S/Viande MAIRIE DU BESSAT - Ecole Du BOURG - LE BESSAT													
lun 20 janvier	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Poisson blanc crumble de pain d'épices														
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Camembert	X													
	Compote pomme-banane														
jeu 23 janvier	Salade parmentière			X		X							X		
	Oeufs brouillé	X		X											
	Chou-fleur BIO aux saveurs du soleil														
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit bio 1														