





























LE BESSAT

Semaine du 24/03 au 30/03/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Taboulé à la semoule BIO	   Potage de légumes BIO		   Carottes râpés BIO assaisonnées	 Salade verte BIO vianigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de porc au jus	 Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate		Haché de bœuf au jus	 Hoki pané
S VIANDE	<i>Fish and chips</i>			<i>Œufs brouillés</i>	
GARNITURE	Poêlée de légumes saveur soleil	(plat complet)		   Lentilles BIO cuisinées	 Emincé de poireaux béchamel curcuma curry
LAITAGE	  Fromage blanc BIO nature et sucre	 Mimolette		 Bûche du Pilat	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan à la vanille	  Fruit de saison BIO		 Fruit de saison BIO	   Gâteau sablé BIO chocolat blanc

-  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
<b>Période du 24 mars au 30 mars</b>		<b>MAIRIE DU BESSAT - Ecole Du BOURG - LE BESSAT</b>													
lun 24 mars	Taboulé a la semoule bio		X												
	Sauté de porc au jus										X				
	Fish and chips au colin	X	X		X										
	Poêlée de légumes saveur midi														
	Fromage blanc bio et sucre	X													
	Gélatiné vanille	X													
mar 25 mars	Potage légumes bio	X													
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate basilic	X	X	X											
	Mimolette	X													
	Fruit bio 1														
jeu 27 mars	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Burger de Bœuf au jus		X								X				
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Bûche du Pilat	X													
	Fruit bio 1														
ven 28 mars	Salade verte BIO														
	Filet de hoki pané	X	X		X										
	Emincé de poireaux béchamel curcuma curry	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Gâteau sablé chocolat blanc	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
<b>Période du 24 mars au 30 mars</b>		<b>s/viandes MAIRIE DU BESSAT - Ecole Du BOURG - LE BESSAT</b>													
lun 24 mars	Taboulé a la semoule bio		X												
	Fish and chips au colin	X	X		X										
	Poêlée de légumes saveur midi														
	Fromage blanc bio et sucre	X													
	Gélatiné vanille	X													
jeu 27 mars	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Oeufs brouillé	X		X											
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Bûche du Pilat	X													
	Fruit bio 1														