























Le Bessat

Semaine du 27/06 au 03/07/2022

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

ENTREE	Velouté de tomates basilic	   Taboulé à la semoule BIO		Salade de coleslaw	Melon
S VIANDE					
PLAT	 Œufs durs	 Pilon de poulet rôti		 Axoa de bœuf	Poisson pané
S VIANDE		<i>Pané mozarella</i>		  <i>Hachis à l'égrené de pois BIO</i>	
GARNITURE	Epinards à la crème	   Courgettes BIO à la provençale		   Purée de pomme de terre BIO	Riz créole
LAITAGE	Yaourt aux fruits	Petit suisse nature		 Bûche du Pilat	Coulommiers
DESSERT	   Brownie à la farine BIO	Fruit de saison		  Fruit de saison BIO	Compote pomme fraise



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France

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 27 juin au 3 juillet</b>															
lun 27 juin	Velouté à la tomate														
	Oeufs durs			X											
	Epinards hachés à la crème	X													
	Yaourt brassé aux fruits	X													
	Brownies maison	X	X	X						X					
mar 28 juin	Taboulé a la semoule bio		X												
	Pilons de poulet rôti														
	Courgettes bio à la provençale					X									
	Fromage blanc nature et sucre	X													
	Fruit de saison														
jeu 30 juin	Salade coleslaw..			X		X							X		
	Axoa de boeuf														
	Purée de pommes de terre	X													
	Bûche du Pilat	X													
	Fruit bio 1														
ven 1 juillet	Melon jaune														
	Colin pané		X		X										
	Riz créole														
	Coulommiers	X													
	Compote pomme-fraise														

**Période du 27 juin au 3 juillet**

**s/viandes**

mar 28 juin	Taboulé a la semoule bio		X												
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Courgettes bio à la provençale					X									
	Fromage blanc nature et sucre	X													
	Fruit de saison														
jeu 30 juin	Salade coleslaw..			X		X							X		
	Hachis à l'égrené de pois BIO	X													
	Bûche du Pilat	X													
	Fruit bio 1														