











Le Bessat

Semaine du 30/05 au 05/06/2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  Betteraves BIO sauce salade passion	   Salade de pommes de terre BIO à l'échalote		Salade de tomates vinaigrette basilic	   Salade de coleslaw BIO
S VIANDE					
PLAT	 Ravioli au tofù BIO	Colin gratiné au fromage		 Burger de veau au jus	 Sauté de porc au jus
S VIANDE				  <i>Galette flageolet curry BIO</i>	<i>Bouchée végétarienne</i>
GARNITURE	(plat complet)	   Jardinière légumes aneth citron		Pommes de terre rissolées	   Lentilles BIO
LAITAGE	Pavé 1/2 sel	Petit suisse aromatisé		Fraidou	Yaourt nature
DESSERT	Fruit de saison	Crème dessert caramel		   Cake BIO à la myrtille	Compote pommes abricots



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 30 mai au 5 juin</b>															
lun 30 mai	Betteraves BIO sauce vinaigrette														
	Raviolis au tofu bio		X							X	X				
	Pavé demi sel	X													
	Fruit de saison														
mar 31 mai	Salade de pommes de terre bio à l'échalote					X							X		
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X										
	Jardinière de légumes saveur aneth citron	X		X						X					
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Crème dessert caramel	X													
jeu 2 juin	tomate														
	Burger de veau au jus	X	X	X		X				X					
	Pommes rissolées														
	Fraidou	X													
	cake à la myrtille	X	X	X											
ven 3 juin	Salade coleslaw bio			X									X		
	Sauté de porc au jus	X				X									
	Bouchée végétarienne		X							X					
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Compote de pommes et abricots														

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 30 mai au 5 juin</b>															
<b>s/viandes</b>															
jeu 2 juin	tomate														
	Galette flageolets curry nature		X												
	Pommes rissolées														
	Fraidou	X													
	cake à la myrtille	X	X	X											
ven 3 juin	Salade coleslaw bio			X									X		
	Bouchée végétarienne		X							X					
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Compote de pommes et abricots														