



















LE BESSAT

Semaine du 07/02 au 11/02/2022

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

ENTREE	Céleri BIO râpé mayonnaise	   Potage de légumes BIO		  Betteraves BIO	 Salade verte BIO vinaigrette au basilic
S VIANDE					
PLAT	Sauté de bœuf au basilic	 Roulé au fromage		Burger de veau au curry	Calamar à la romaine
S VIANDE	<i>Hoki à l'aneth</i>			<i>Médaille de merlu au citron</i>	
GARNITURE	   Spirale BIO	Brocolis ciboulette		   Purée de pommes BIO de terre	Haricots verts persillés
FROMAGE	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail & fines herbes		Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature
DESSERT	Compote de pomme banane	Crème au chocolat		Fruit de saison	   Cake BIO pomme tatin maison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France

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 7 février au 13 février																
lun 7 février	Salade harmonie															
	Bœuf sauté au basilic															
	Spirales bio		X													
	Yaourt aromatisé	X														
	Compote pomme-banane															
mar 8 février	Potage légumes bio	X														
	Roulé fromage	X	X													
	Bouquet de brocolis à la ciaux boulettes															
	Tartare ail et fines herbes	X														
	Crème dessert chocolat	X														
jeu 10 février	Betteraves BIO sauce vinaigrette															
	Burger de veau au curry	X	X	X						X						
	Purée de pommes de terre	X														
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X														
	Fruit de saison															
ven 11 février	Salade verte bio															
	Calamar à la romaine		X						X							
	Haricots verts persillés															
	Fromage blanc et sucre	X														
	Cake pomme tatin	X	X	X												

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 7 février au 13 février																
s/viandes																
lun 7 février	Salade harmonie															
	Filet de hoki à l'aneth	X			X	X										
	Spirales bio		X													
	Yaourt aromatisé	X														
	Compote pomme-banane															
jeu 10 février	Betteraves BIO sauce vinaigrette															
	Médaille de merlu sauce citron	X			X											
	Purée de pommes de terre	X														
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X														
	Fruit de saison															