



LE BESSAT

Semaine du 13/12 au 17/12/2021



Apéritif de Noël

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Champignons à la grecque	Chou blanc râpé BIO vinaigrette à l'échalote		Cake seigle emmental chèvre et tomate	Salade de blé à l'orientale
S VIANDE				Sauté de dinde au miel	
PLAT	Macaroni BIO bolognaise	Aiguillettes de colin meunière		Bouchée végétarienne fraîcheur	Œufs durs
S VIANDE	Macaroni BIO à l'italienne				
GARNITURE	(plat complet)	Légumes aioli BIO		Riz BIO créole aux amandes	Epinards BIO béchamel
FROMAGE	Fromage fondu président	Yaourt aromatisé		Yaourt nature & sucre	
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO		Bûche de Noël & Clémentine & Papillotes	Fruit de saison BIO

Produit issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge
 Race à Viande
 Produits Locaux (sous réserve d'approvisionnement)

Plats Fabriqués sur la cuisine
 Innovation culinaire
 Viande française
 elior

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France

