





















LE BESSAT

Semaine du 13/09 au 17/09/2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
ENTREE	   Taboulé BIO	Radis & beurre		   Carottes râpées BIO vinaigrette à l'huile d'olive & citron	   Cake BIO aux olives & emmental
S VIANDE					
PLAT	Sauté de porc au jus	Daube de bœuf		 Tortellini pomodoro mozzarella BIOci BIO	Poisson pané & citron
S VIANDE	<i>Crêpe aux champignons</i>	<i>Médaille de merlu sauce cubaine</i>			
GARNITURE	Courgettes	  Riz BIO		(plat complet végétarien)	Chou fleur béchamel
FROMAGE	Yaourt aromatisé	 Fourme d'Ambert AOC		 Vache qui rit BIO	Yaourt nature & sucre
DESSERT	Fruit de saison	  Compote de pommes fraises BIO		  Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison



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	
<b>Période du 13 septembre au 19 septembre</b>																
lun 13 septembre	Taboulé a la semoule bio		X													
	Sauté de porc au jus	X				X					X		X			
	Crêpes aux champignons	X	X	X												
	Courgettes															
	Yaourt aromatisé	X														
	Fruit de saison															
	Pain 400 g		X													
mar 14 septembre	Radis et beurre	X														
	Daube de bœuf	X		X		X										
	Riz BIO créole															
	Fourme d'Ambert	X														
	Compote fruit bio															
	Pain 400 g		X													
jeu 16 septembre	Carottes râpées BIO															
	Raviolis Spinaci Bio à la ciboulette et au persil	X	X	X												
	Vache qui rit Bio	X														
	Crème dessert BIO/locale	X														
	Vinaigrette citron															
	Pain 400 g		X													
ven 17 septembre	Cake emmental olives maison	X	X	X												
	Colin pané		X		X											
	Chou-fleur béchamel	X	X													
	Yaourt nature et sucre	X														
	Fruit de saison															
	Pain 400 g		X													

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
<b>Période du 13 septembre au 19 septembre</b>																
<b>S/VIANDE</b>																
lun 13 septembre	Taboulé a la semoule bio		X													
	Crêpes aux champignons	X	X	X												
	Courgettes															
	Yaourt aromatisé	X														
	Fruit de saison															
	Pain 400 g		X													
mar 14 septembre	Radis et beurre	X														
	Médailon merlu sauce cubaine	X			X	X										
	Riz BIO créole															
	Fourme d'Ambert	X														
	Compote fruit bio															
	Pain 400 g		X													