



LE BESSAT

Semaine du 15/11 au 19/11/2021

	LUNDI	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI <i>SAVEUR D'OUTRE-MER</i>	VENDREDI
--	-------	---------------------------------	----------	------------------------------------	----------

ENTREE	Concombre vinaigrette	Chou rouge BIO vinaigrette		<i>Salade verte BIO sauce à la mangue</i>	Pomelos & sucre
S VIANDE					
PLAT	Poulet sauce forestière	Quenelles nature sauce tomate		<i>Accras de morue et sauce de ketchup</i>	Sauté de bœuf sauce cajun
S VIANDE	<i>Œufs durs béchamel</i>			<i>Nuggets de blé et dosette de ketchup</i>	<i>Boulettes BIO flageolets Curry</i>
GARNITURE	Epinards hachés à la crème	Courgettes		<i>Purée de carotte &amp; patate douce</i>	Carottes BIO Vichy
FROMAGE	Brie	Yaourt nature & sucre		<i>Yaourt BIO aromatisé à la noix de coco</i>	Saint Nectaire
DESSERT	Fruit de saison	Cake BIO au chocolat blanc		<i>Gâteau moelleux BIO à</i>	Flan nappé caramel



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux (sous réserve d'approvisionnement)



Plats Maison



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 15 novembre au 21 novembre

lun 15 novembre	Concombre en salade														
	Poulet sauté sauce forestière	X				X				X	X		X		
	Epinards hachés à la crème	X													
	Pointe de Brie	X													
	Fruit de saison														

mar 16 novembre	Chou rouge râpé bio vinaigrette														
	Quenelles nature sauce tomate		X	X											
	Courgettes														
	Yaourt nature et sucre	X													
	Cake au chocolat blanc	X	X	X						X					

jeu 18 novembre	Salade verte bio														
	Acras de morue	X	X		X										
	Purée de carottes et de patates douces	X	X			X	X			X					
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Moëlleux ananas maison	X	X	X											

ven 19 novembre	Pomelos et sucre														
	Sauté de boeuf sauce cajun	X													
	Carottes Vichy bio														
	Saint Nectaire	X													
	Gélifié vanille	X													

## Période du 15 novembre au 21 novembre

### S/Viande

lun 15 novembre	Concombre en salade														
	Oeufs durs béchamel	X	X	X											
	Epinards hachés à la crème	X													
	Pointe de Brie	X													
	Fruit de saison														

ven 19 novembre	Pomelos et sucre														
	Boulette aux flageolets curry		X												
	Carottes Vichy bio														
	Saint Nectaire	X													
	Gélifié vanille	X													