




















LE BESSAT

Semaine du 06/09 au 10/09/2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Menu végétarien</i>
ENTREE	  Céleri rémoulade	  Pastèque BIO		Concombre vinaigrette du terroir	Macédoine mayonnaise
S VIANDE					
PLAT	    Coquillettes BIO à la Romagnola	Sauté de poulet sauce provençale		Nuggets de poisson + ketchup	   Semoule BIO façon couscous
S VIANDE	   Coquillettes BIO aux légumes braisés	Tarte au fromage			
GARNITURE	(plat complet)	 Haricots verts BIO		Brocolis braisés	(plat complet)
FROMAGE	Fromage blanc nature & sucre	Fondu président		Petit suisse aromatisé	 Bleu d'Auvergne AOP
DESSERT	  Fruit de saison BIO	Flan chocolat		   Cake BIO aux pépites de chocolat	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	
Période du 6 septembre au 12 septembre																
lun 6 septembre	Céleri rémoulade			X		X					X		X			
	Coquillettes à la Romagnola BIO		X													
	Fromage blanc et sucre	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
mar 7 septembre	Pastèque bio															
	Poulet sauté à la provençale	X				X				X	X		X			
	Haricots verts bio															
	Fromage fondu Président	X		X												
	Gélifié vanille	X														
	Pain 400 g		X													
jeu 9 septembre	Concombre bio															
	Nuggets de poisson		X		X											
	Brocolis braisés	X									X		X			
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X														
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	X	X						X						
	Dosette de ketchup															
	Pain 400 g		X													
ven 10 septembre	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X			
	Semoule façon couscous BIO		X													
	Bleu	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	
Période du 6 septembre au 12 septembre																
S/VIANDE																
lun 6 septembre	Céleri rémoulade			X		X					X		X			
	Coquillettes aux légumes braisés BIO		X													
	Fromage blanc et sucre	X														
	Fruit bio 1															
	Pain 400 g		X													
mar 7 septembre	Pastèque bio															
	Tarte au fromage	X	X	X												
	Haricots verts bio															
	Fromage fondu Président	X		X												
	Gélifié vanille	X														
	Pain 400 g		X													