



LE BESSAT

Semaine du 02/06 au 08/06/2025

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ENTREE	 Salade verte BIO vinaigrette du terroir	Courgettes râpées vinaigrette nature		 Tomates BIO vinaigrette nature	 Concombres BIO vinaigrette nature
	S VIANDE					
	PLAT	Haché de veau au jus	 Colin thym citron		   Façon hachi parmentier BIO (bœuf)	Croque veggie au fromage
	S VIANDE	<i>Poisson pané</i>			   <i>Gratin campagnard BIO</i>	
	GARNITURE	 Petits pois BIO au jus	  Riz BIO créole		(plat complet)	  Carottes BIO Vichy
	LAITAGE	Fromage frais au sel de guérande	Camembert		Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre
	DESSERT	Mousse au chocolat au lait	Coupelle de compote pomme pêche		 Fruit de saison BIO	   Quatre quarts BIO au miel



Produit issu
de l'Agriculture
Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation
culinaire



Viande française

elior 

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 2 juin au 8 juin

lun 2 juin	Salade verte BIO														
	Burger de veau au jus		X								X				
	Petits pois bio au jus														
	Fromage frais	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													

mar 3 juin	Courgettes râpées														
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Riz BIO créole														
	Camembert	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														

jeu 5 juin	Tomates bio														
	Hachis Parmentier maison bio	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit bio 1														

ven 6 juin	Concombre bio														
	Croq veggie fromage	X	X	X											
	Carottes Vichy bio														
	Fromage blanc et sucre	X													

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------

Période du 2 juin au 8 juin S/VIANDE

lun 2 juin	Salade verte BIO														
	Colin pané		X		X										
	Petits pois bio au jus														
	Fromage frais	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													

jeu 5 juin	Tomates bio														
	Gratin campagnard BIO	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit bio 1														

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 2 juin au 8 juin		S/VIANDE													
lun 2 juin	Salade verte BIO														
	Colin pané		X		X										
	Petits pois bio au jus														
	Fromage frais	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
Période du 9 juin au 15 juin		S/VIANDE													
mar 10 juin	Carottes râpées BIO assaisonnées					X							X		
	Steak de colin au curry	X			X								X		
	Semoule bio		X												
	Mimolette	X													
	Crème dessert chocolat	X													
Période du 16 juin au 22 juin		S/VIANDE													
jeu 19 juin	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Oeufs brouillé	X		X											
	Chou-fleur BIO aux saveurs du jardin														
	Fournols	X													
	Fruit de saison 1														
Période du 23 juin au 29 juin		S/VIANDE													
ven 20 juin	Melon jaune														
	Coquillettes à la carbonara au thon	X	X		X						X				
	Fromage blanc aux fruits 50GrS	X													
	Fruit bio 1														