













BESSENAY
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Elémentaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de blé arlequin - Vinaigrette	Emincé de cuisse de poulet  - Sauce provençale /Filet de lieu noir MSC  - Sauce provençale	Brocolis persillés	Yaourt arôme vanille Bio GAEC des 2 rivières (régional)  	Kiwi Bio 
mardi	Radis - , beurre	Légumes couscous	Semoule Bio 	Saint martin HVE (type St Nectaire) les 4 fermes	Orange Bio 
mercredi					
jeudi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade	Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde /Filet de limande MSC - Sauce moutarde	Écrasé de pommes de terre	Verre de lait Bio 	Gâteau du chef aux pralines roses 
vendredi	Salade de pommes de terre Bio , maïs et olives  - Vinaigrette	Beignet de calamars à la romaine	Épinards à la Béchamel	Saint Nectaire AOP 	Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon 