

S.A.S. SR COLLECTIVITES

Siret 40795646500014

Intercommunautaire FR_37407956465

Agrément Laboratoire 81.273.002 Normes CE



17 avenue du Commerce et Artisanat – 81710 SAIX

Tél : 05.63.71.05.70 / 09.62.50.30.19

Mobile : 06.20.56.55.54

Email : algans-traiteur@orange.fr

MENUS DU 4 AU 10 JANVIER 2021



LUNDI 4	MARDI 5		JEUDI 7	VENREDI 8
<p>Radis long/ beurre</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Nuggets de maïs</p> <p>Ratatouille</p> <p>Camembert</p> <p>Banane Bio</p>	<p>Circuit court</p> <p>Salade verte</p> <p>Lasagne</p> <p>Lasagne de légumes ***</p> <p>Yaourt Bio</p> <p>Clémentine</p>		<p>FAIT MAISON</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>FAIT MAISON Acras de Morue bio</p> <p>Epinard en branche Bio à la crème</p> <p>Crème Anglaise</p> <p>Galette des Rois</p>	<p>FAIT MAISON</p> <p>Concombre</p> <p>Euf dur béchamel</p> <p>Riz nature bio</p> <p>Fromage des Pyrénées à la coupe</p> <p>Circuit court</p> <p>Compote</p>

Bon appétit



Menu végétarien

Les éléments de substitution pour les repas sans viande sont notés en vert.

La direction se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la qualité et des arrivages

Réception de la «Galette des rois»

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- Sucre 125 g
- 3 oeufs
- 125 g beurre
- 125 g Amandes en poudre

Ustensiles :

- fouet
- couteau
- moule
- pinceau
- saladier

Confection :

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

30 mn thermostat 7

www.fiche-maternelle.com

