

SAS SR COLLECTIVITÉS

Siret 793 858 135 00015

Intercommunautaire FR_567 938 581 35

Agrément Laboratoire 81.273.002 Normes CE















17 avenue du Commerce et Artisanat – 81710 SAIX

Tél : 05.63.71.05.70

Mobile : 06.20.56.55.54

Email : algans-traiteur@orange.fr

MENUS DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2020

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salade verte aux croûtons	Coleslaw faite Maison 		Mortadelle	Betterave BIO 
 Frésinat Fait Maison charcut Antoine  Frésinat de poisson	Boulette végétale soja tomate		 Emincée de volaille BIO	Filet de poisson Meunière plein filet
 Carré frais BIO	Epinard béchame Maison		Galette Provençale	Pennes Rigate et brunoise de légumes
Cocktail de fruits	Gélifié vanille 		 Ratatouille	 Crème Anglaise 
	 Fruit de saison BIO		Emmental	Cake marbré cacao Ker Cadélaç
			Mousse au chocolat	

Bon appétit

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



Porc Français: Frésinat Maison



Fait Maison



BIO



Menu végétarien



Label MSC pêche durable