

S.A.S. 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 : 05.63.71.05.70/09.62.50.30.19

Mobile : 06.20.56.55.54

Email : algans-traiteur@orange.fr

MENUS DU 23 NOVEMBRE AU 29 NOVEMBRE 2020

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
 Radis long/beurre Tartiflette au poulet Maison Tartiflette aux cube de poisson ***  Yaourt BIO  Ananas au sirop	 Concombre  Saucisse de chez Antoine Saucisse végétale Ratatouille  Camembert Banane BIO		Friand au fromage Tortis Bolognaise Végétale ****  Fromage de Lacaille à la coupe  Compote d'abricot	 Macédoine mayonnaise Acras de Morue Epinard en branche BIO à la crème Crème Anglaise  Madeleine

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

Bon appétit

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

Tartiflette: pomme de terre, oignons, poulet, reblochon

Friand: au fromage



Viande de boucherie: porc Français.



Menu végétarien



BIO



Fait Maison



Label MSC pêche durable



Circuit court