S.R. COLLECTIVITES

Siret 793 858 135 00015 APE 5629A SAS au capital de 65.000 € 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

srcollectivites@gmail.com

MENUS DU 14 AU 20 JUIN 2021

| LUNDI | 14 | MARDI | 15 | MERCREDI | 16 | JEUDI | 17 | VENDREDI | 18 |
|---|----|--|----|----------|--------------|--------------------------------|-------|--|-------|
| Macédoine Saucisson à l'ail | | | | | Salade verte | | Melon | | |
| Sauté de porc à la Basquaise Pomme noisette Emmental BIO Salade de clémentines | | Petit pois BIO Crème Anglaise Quatre quart | | | | Galette végétale | | Paëlla maison aux poissons et au poulet | |
| | | | | | | Julienne de cube de pom | _ | *** | MSC S |
| | | | | | | Fromage ail et fines herbes | | Yaourt nature sucré BIO | |
| | | | | | | Cocktail de fruits | | 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.



BIC



Fait Maison



Label MSC pêche durable



Menu Végétarien