

SAS 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

Mobile : 06.20.56.55.54

Email : algans-traiteur@orange.fr

MENUS DU 18 AU 24 MARS 2019

LUNDI	18	MARDI	19	MERCREDI	20	JEUDI	21	VENDREDI	22
						MENU DU CHEF			
	Salade de pâtes au thon		Céleri rave				Salade de lentilles		Salade de mandarine
	Roti de porc sauce forestière		Bœuf bourguignon Maison Raymond				Pané au fromage		Brandade de poisson
	<i>Falafels</i>		<i>Blanquette de poisson</i>				Epinards		*****
	Jeunes Carottes Sautées		Pommes vapeur				Petit suisse au fruit		Crème anglaise
	Chocolat liégeois		Carré President				Banane		Speculoos
	Pomme Locale		Cocktail de fruits						

Les intitulés notés en vert sont pour les menus Végétariens

Lundi: les pommes viennent du verger de Montdragon

Le porc est d'origine française.composition de la sauce forestière: jus de veau, oignons, champignons.

Mardi: le bœuf vient de la boucherie maison Raymond de castres

Jeudi le chef vous propose son menu 100% végétal

La brandade de vendredi est faite maison

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