

SAS SR COLLECTIVITES

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 27 JANVIER AU 2 FEVRIER 2020

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	
 <p>Betterave</p> <p>Fricassé de dindonneau</p> <p>Pennes</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Pomme</p>	 <p>Potage</p> <p>Saucisse</p>	 	<p><i>Menu du chef</i></p>		
			 <p>Lentille</p> <p>Carré frais</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Macédoine /Olive noire</p>	
	<p>Blanquette de veau</p>			<p>Saucisson</p>	
	<p>Céréale Méditerranéenne</p>			<p>Beignet de poisson</p>	
	<p>Tarte croisillon</p> <p>Chantilly</p>		<p>Choux fleur persillé</p> <p>Camembert</p> <p>Clémentine</p>		

Bon appétit

Composition du potage: Carotte, Navet, Choux fleur, Céleri, Poireaux

Saucisse de Toulouse à la fleur de sel VPPF

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