

S.A.S. SR COLLECTIVITES

Siret 40795646500014

Intercommunautaire FR 37407956465

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 2 AU 8 NOVEMBRE 2020

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade verte aux petits croustons	 Pâté de campagne VPF		 Potage BIO 	 Salade Piémontaise au surimi
Lasagne	Aiguillette de volaille à la crème		Saucisse de chez Antoine	Colin au jus de citron ciboulette
***	 Carotte rondelle BIO		Haricots blancs Maison	 Epinard à la crème maison
Fromage blanc aromatisé	 Tartare nature 		 Edam	Mousse chocolat au lait
Kiwi	Compote pomme fraise sucrée		Poire	 Biscuit Ker cadelac BIO

Bon appétit

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

Potage: Carotte, poireaux, courgette, navet, céleri.



Viande de boucherie: porc Français.



Menu végétarien



BIO



Fait Maison



Label MSC pêche durable