

S.A.S. SR COLLECTIVITES

Siret 40795646500014

Intercommunautaire FR 37407956465

Agrément Laboratoire 81.273.002 Normes CE








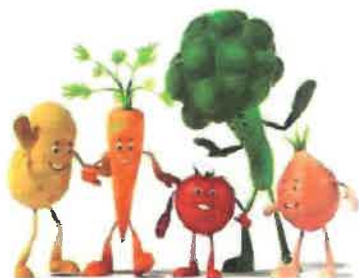






17 avenue du Commerce et Artisanat – 81710 SAIX

Tél : 05.63.71.05.70/09.62.50.30.19

Mobile : 06.20.56.55.54

Email : algans-traiteur@orange.fr

MENUS DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2020

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	Menu orange du chef JEUDI 12	VENDREDI 13
 Salami Haut de cuisse de poulet rôti Gratin de courgettes à la tomate  Yaourt arôme  Banane BIO	Betterave Normandin de veau au jus  Petit pois BIO  Pate à tartiner Crêpe		 Carotte rapées  Nuggets de maïs Purée de potiron  Mimolette à la coupe Clémentine	Céleri mayonnaise  Blanquette de poisson Riz BIO  Rondelé  Salade de fruit

Bon appétit

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

Blanquette de poisson: cube de colin Alaska plein filet



Viande de boucherie: porc Français.



Menu végétarien



BIO



Fait Maison



Label MSC pêche durable