

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 : 05.63.71.05.70/09.62.50.30.19

Mobile : 06.20.56.55.54

Email : algans-traiteur@orange.fr

MENUS DU 25 JANVIER AU 31 JANVIER 2021

LUNDI 25	MARDI 26		JEUDI 28	VENDREDI 29
Mousse de foie Aiguillette de volaille à la crème Carotte rondelé Bio Rondelé Compote pomme fraise sucré	Taboulé Poisson pané plein filet Epinard à la crème Mousse au chocolat Madeleine		Salade verte aux croutons à l'ail Saucisse de chez Antoine Gratin dauphinois Edam Poivre BIO	Potage Maison Bio Raviolis aux légumes Fromage blanc sucré Clémentine

Bon appétit

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

Raviolis aux légumes: Composition : carotte, tomate, oignon, épinards, courgette, poivron, aubergine. (allergènes: Céleri, Gluten)



Viande de boucherie: porc Français.



Menu végétarien



BIO



Fait Maison



Label MSC pêche durable



Circuit court