

S.A.S. SR Collectivités

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 23 NOVEMBRE AU 29 NOVEMBRE 2020

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENREDI 27
 Radis long/beurre Tartiflette au poulet Maison ***  Yaourt BIO  Ananas au sirop 	 Concombre Saucisse de chez Antoine  Ratatouille  Camembert  Banane BIO		Friand au fromage  Tortis Bolognaise Végétale  ****  Fromage de Lacaune à la coupe  Compote d'abricot	 Macédoine mayonnaise Acras de Morue Epinard en branche BIO à la crème Crème Anglaise  Madeleine

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

Bon appétit

Tartiflette: pomme de terre, oignons, poulet, reblochon

Friand: au fromage

Circuit court

Circuit court



Viande de boucherie: porc Français.



Menu végétarien



Fait Maison



Label MSC pêche durable



BIO