

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

Mobilité : 06.20.56.55.54

Email : algans-traiteur@orange.fr

MENUS DU 25 JANVIER AU 31 JANVIER 2021

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENREDI 29
 Mousse de foie Surimi Aiguillette de volaille à la crème Tarte au fromage Carotte rondelé Bio	 Taboulé  Poisson pané plein filet  Epinard à la crème  Mousse au chocolat Madeleine	 	Salade verte aux croutons à l'ail Saucisse de chez Antoine Saucisse végétale Gratin dauphinois  Edam Poire BIO 	 Potage Maison Bio Raviolis aux légumes   Fromage blanc sucré Clémentine

Bon appétit

Les éléments de substitution pour les repas sans viande sont notés en vert.

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