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

Mobile: 06.20.56.55.54

Email: algans-traiteur@orange.fr

MENUS DU 27 JANVIER AU 2 FEVRIER 2020

	LUNDI	27	MARDI	28	MERCREDI	29	JEVI	DI 30	VENDREDI	31
FA	Fricassé de dind	Betterave Fricassé de dindonneau Boulettes végé aux lentilles Pennes		Potage Saucisse Omelette Lentille		(Menu du chef cédoine /Olive noire lanquette de veau	Saucisson Carottes rapées Beignet de poisson	
								nquette de poisson le Méditéranneenne	Choux fleur persillé	
	Liégeois chocolat Pomme		Carré frais				??	Tarte croisillon	Сатетве	rt FAIT MAISON
			Eclair chocolat				Ther	Chantilly	Clémentin	ne

Bon appétit

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

Composition du potage: Carotte, Navet, Choux fleur, Céleri, Poireaux Saucisse de Toulouse à la fleur de sel VPPF La direction se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la qualité et des arrivages