

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 4 AU 10 JANVIER 2021



LUNDI 4	MARDI 5		JEUDI 7	VENREDI 8
Radis long/ beurre Cordon bleu Nuggets de maïs Ratatouille Camembert Banane Bio	Salade verte Lasagne Lasagne de légumes *** Yaourt Bio Clémentine		Macédoine mayonnaise Acras de Morue Epinard en branche Bio à la crème Crème Anglaise Galette des Rois	Concombre Euf dur béchamel Riz nature Fromage des Pyrénées à la coupe Compote

Bon appétit



Menu végétarien

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

Réception de la «Galette des rois»

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- Sucre 125 g
- 3 oeufs
- 125 g beurre
- 125 g Amandes en poudre

Ustensiles :

- fouet
- couteau
- moule
- pinceau
- saladier

Confection :

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

30 mn thermostat 7
www.fiche-maternelle.com

