

S.R. COLLECTIVITES

Siret 793 858 135 00015

APE 5629A

SAS au capital de 65.000 €

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 29 AU 04 AVRIL 2021

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1	VENREDI 2
<p>Radis long/ beurre</p> <p> Cordon bleu</p> <p> Pané emmental</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Vache Picon</p> <p> Banane Bio</p>	<p> Potage du soleil </p> <p> Tortis BIO bolognaise</p> <p> Tortis végétale *** </p> <p>Crème aux œufs</p> <p>Roulé au chocolat</p>		<p> Concombres</p> <p> Acras de Morue</p> <p> Epinard en branche Bio à la crème</p> <p>Yaourt Vache Occitane</p> <p> Quatre quart</p>	<p> Euf dur /mayonnaise</p> <p> Chili sin carne</p> <p> ****</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Compote pêche</p>

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



BIO



Fait Maison



Label MSC pêche durable



Menu Végétarien



Mardi 30 mars 2021 Repas ITALIEN

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

Bon appétit

Potage du soleil=Tomates, poivrons, courgettes