

S.R. COLLECTIVITÉS

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 22 MARS AU 28 MARS 2021

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENREDI 26
<p>Crème Dubarry BIO</p> <p> Lasagne </p> <p><i>Lasagne de légume</i> ***</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade de blé </p> <p>Omelette fraîche PPA </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Petit filou </p> <p>Orange</p>		<p>Salade verte et croustons à l'ail</p> <p>Sauté de veau Tarnais marengo </p> <p><i>Galette provençale</i> </p> <p><i>Pomme noisette</i></p> <p>Fromage des pyrénées à la coupe</p> <p>Pomme Tarnaise </p>	<p>Mortadelle de dinde </p> <p><i>Surimi</i></p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Poêlée aux 3 légumes BIO</p> <p> Chanteneige </p> <p>Eclair à la vanille</p>

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



BIO



Fait Maison



Label MSC pêche durable



Veau Français



Menu Végétarien



Oufs de poules élevées plein air



Bon appétit

Jeudi 25 mars c'est le menu "de chez nous"

Crème Dubarry=Potage velouté à base de chou fleur.

Poêlée 3 légumes=butternut, haricots verts, courgettes BIO