

# S.A.S. 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 9 AU 15 DECEMBRE 2019

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Choux fleur persillé et brunoise de légume</p> <p>Camembert</p> <p>Clémentine</p> 	<p>Potage de légume</p> <p>Lasagne</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Biscuit Bio</p>  	<p>Boulette végétale sauce champignon</p> <p>Purée</p> <p>Pate à tartiner</p> <p>Crêpe</p>  	<p>Salade de clémentine</p> <p>Paté de campagne</p> <p>Dos de colin en sauce aux petits légumes</p> <p>Carotte vichy</p> <p>Petit moulé</p> <p>Pêche au sirop</p>  	

# Bon appétit

Composition du potage maison = Carotte , choux fleur, poireaux, céleri.

Boulette végétale= soja

Provenance des viandes: Poulet, Bœuf (lasagne), Pâté de campagne: France

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