

SAS 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




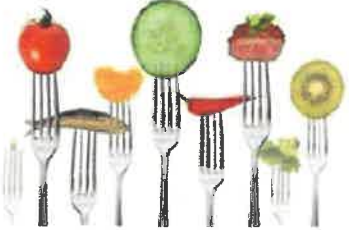






Tél : 05.63.71.05.70

Mobile : 06.20.56.55.54

Email : algans-traiteur@orange.fr

MENUS DU 21 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE 2020

Bon appétit

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
<p>Radis/Beurre</p> <p>Paupiette de veau sauce champignon</p> <p>Semoule</p> <p>Noofy chocolat</p> <p> Poire d'été BIO</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Purée de carotte faite Maïosn BIO</p> <p>Vache picon </p> <p>Tarte au citron</p>	<p></p>	<p> Salade de tomates BIO</p> <p> Rôti de porc</p> <p>Lentille faite maison </p> <p>Biscuit Ker-Cadélac</p> <p>Compote</p>	<p> Œuf dur mayonnaise </p> <p>Colin plein filet sauce oseille</p> <p>Riz BIO au beurre </p> <p>Yaourt nature sucré vache Occitane</p> <p>Cocktail de fruits</p>

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



Porc Français: Rôti de porc Français



Fait Maïosn



BIO



Menu végétarien



Label MSC pêche durable



Œuf Français