

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 SALX

Tél : 05.63.71.05.70 / 09.62.50.30.19

Mobile : 06.20.56.55.54

Email : algans-traiteur@orange.fr

MENUS DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2020

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENREDI 20
<p><i>Velouté de courgette BIO</i></p> <p> Lasagne </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p> Pomme tarnaise</p>	<p><i>Salade de blé et boulgour</i></p> <p> Omelette fraîche </p> <p>Lentille </p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme</p>		<p><i>Salade verte et croutons à l'ail</i></p> <p>Sauté de veau marenco </p> <p>Pomme noisette</p> <p>Chanteneige</p> <p> Raisin BIO</p>	<p> Mousse de foie </p> <p>Poisson Meunière</p> <p><i>Poêlée aux 4 légumes BIO</i></p> <p> Novfy vanille </p> <p>Eclair à la chocolat</p>

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

Bon appétit

Velouté de courgette: Courgettes, pomme de terre, fromage frais

Salade de blé et boulgour: blé, boulgour, cube de tomate, maïs et olive noire (dénoyautée)

Marenco: Carotte, échalote, ail, concentré de tomate, roux

Poêlée aux 4 légumes: chou de bruxelle, pomme de terre, haricot vert, carotte.



Veau Français.



Menu végétarien



BIO



Fait Maison



Label MSC pêche durable



*Oeufs Extra Frais.
Oeufs Français. Poules en Plein Air (PPA)*