

# SAS 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 1 AU 7 FEVRIER 2021

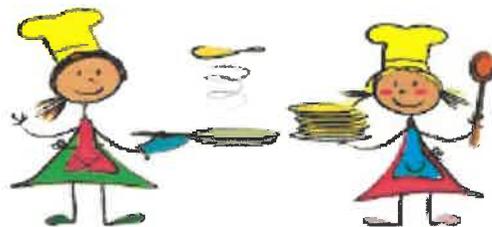
*C'est la chandeleur!!!*

LUNDI 1	MARDI 2	JEUDI 4	VENDREDI 5
 <b>Salami</b> Haut de cuisse de poulet rôti Gratin de courgette et PDT* à la tomate  Yaourt arôme  Banane BIO	 <b>Betterave</b> Couscous végétal  *** Pâte à tartiner  Crêpe	 Salade verte aux croûtons  Daube de bœuf maison  Pomme noisette Tartare nature Clémentine	 <b>Potage de légumes Bio maison</b> Macaronade de poisson et des de carottes  ***  Vache Picon Salade de fruits

## Bon appétit

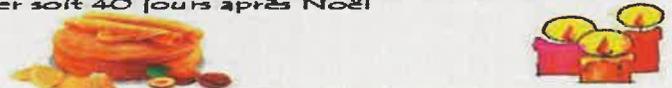
La direction se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la qualité et des arrivages

\*PDT= Pomme de terre



### Histoire de la chandeleur

La chandeleur, autrefois « chandeleuse », se fête le 2 février soit 40 jours après Noël



Le mot chandeleur vient du mot chandelle. Ce jour là, au cœur de l'hiver, les chandelles allumées devaient aider à avoir une bonne récolte et marquer la transition entre l'hiver et le printemps.

On retrouve le symbole de la lumière dans la crêpe: Sa forme et sa couleur symboliseraient donc le retour des beaux jours