

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 / 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	VENDREDI 26
<p>Crème Dubarry BIO</p> <p> Lasagne </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade de blé </p> <p>Omelette fraiche PPA </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Petit filou </p> <p>Orange </p>		<p>Salade verte et croutons à l'ail</p> <p>Sauté de veau Tarnais marenco </p> <p>Pomme noisette </p> <p>Fromage des pyrénées à la coupe</p> <p>Pomme Tarnaise </p>	<p>Mortadelle de dinde </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Poêlée aux 3 légumes BIO</p> <p>Chanteneige </p> <p>Eclair à la vanille </p>



BIO



Fait Maison



Label MSC pêche durable



Veau Français



Menu Végétarien



Eufs 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