

# 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 SAIX

Tél : 05.63.71.05.70

Mobile : 06.20.56.55.54

Email : algans-traiteur@orange.fr

## MENUS DU 28 AU 4 OCTOBRE 2020

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2
 <p>Potage de légume maison</p> <p>Hachis Parmentier végétarien</p> <p>FAIT MAISON ****</p> <p>Yaourt BIO</p> <p>Pomme locale</p>	<p>Salade de lentille BIO échalote</p> <p>bio</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Jeune carotte</p> <p>Petit moulé</p> <p>Pêche au sirop</p>		<p>Salade verte aux dès d'emmental</p> <p>Sauté de veau boucherie Raymond</p> <p>Galette de boulgour</p> <p>Haricot vert BIO persillée</p> <p>Camembert</p> <p>Biscuit</p>	<p>Saucisson</p> <p>Salade de tomate</p> <p>Macaronade de poisson</p> <p>***</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Raisin BIO</p>



Viande de boucherie: veau Français.



Menu végétarien



BIO



Fait Maison



Label MSC pêche durable

# Bon appétit

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