

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 08 AU 14 AVRIL 2019

LUNDI 8	MARDI 9	JEUUDI 11	VENDREDI 12
Carottes rapées	Salade de mandarines	<i>Menu Oriental</i> Salade Orientale	Salade de blé
Omelette	Galopin de veau forestier <i>Galette Provençale</i>	Tajine de poulet <i>Tajine de poisson</i>	Poisson pané
Printanière	Rostie de légumes	Céréales méditerranéennes	Choux fleur béchamel
Vache picon	Fromage à la coupe	Yaourt	Chanteneige
Fruit	Tarte	Orange	Compote



Les intitulés notés en vert sont pour les menus Végétariens

Lundi les carottes sont rapées maison

Lundi l'omelette est faite à partir d'œuf de poules Françaises élevées en plein air

Mardi le fromage à la coupe provient de Lacaune

Jeudi le chef vous propose sont menu Oriental fait maison

Composition de la salade Orientale: concombre, dès de tomate, pois chiche liés au fromage blanc et menthe.

Vendredi les poissons panés sont des cubes de colin plein filet provenant de la pêche durable enrobés d'une chapelure aux 3 céréales

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