

SR Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996

2026 — Labellisé par ECOCERT EN CUISINE — NIVEAU 1 — Label Ecocert «En Cuisine» — S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine

Siret 793 858 135 00015
Intercommunautaire FR 567 938 581 35
Agrément Laboratoire 81.273.002 Normes CE
Email : contact@srcollectivites.com



17 avenue du Commerce et Artisanat – 81710 SAIX
Tél comptabilité : 05.63.71.05.70
Tél bureau : 09.62.50.30.19



MENUS DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2026

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Œuf du dragon 	Soupe de Potiron Bio		Taboulé à la semoule Bio	Coleslaw à la carotte Bio
Palette à la diable 	Raviolis au bœuf		Crêpe au fromage	Sauté de veau Bio
Quiche au fromage	Raviolis de légumes		Menu VÉGÉTARIEN	Emincé végétal Bio
Haricots verts Bio	***		Epinard à la crème	Pomme noisette
 Yaourt arôme	Yaourt nature sucré		Petit filou	Camembert à la coupe
Biscuit d'halloween	Banane Bio		Poire Bio	Salade de fruits

LE PORC FRANÇAIS — VOLAILLE FRANÇAISE — VIANDE BOVINE FRANÇAISE — AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — PÊCHE DURABLE MSC www.msc.org/fr — FAIT MAISON

Bon appétit

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

* *Substitution repas sans viande*