



SYNDICAT MIXTE DU
GRAND TOULOIS

Cuisine Centrale
Rue Louis Majorelle
54200 TOUL

° agrément : 54528008

Menu Saison AUTOMNE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 3 au 7 Novembre	Salade de concombre vinaigrette (10) Knacks (6) Frites au four (5) Moulé aux noix (7,5,8) Banane	Salade de champignons frais à la crème (1,2,10) Pâte à la bolognaise (4) Emmental râpé Ile flottante (3,7)	Salade de taboulé (1,10) Emincé de bœuf provençal (1) Carottes pomme de terre Samos (7) Pomme au four maison	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Céleri rémoulade (2,3,9,10) Lentille à la crème Saucisse végétarienne (7) Cantal AOP (7) Petit moulé FH (7) Mousse au chocolat Maison(3)	Œufs mayonnaise (3,10) Filet de poisson sauce citron (4) Gratin de courgette/pdt (3,7) Emmental (7) Emmental portion (7) Poire
Semaine du 10 au 14 Novembre	Salade de coleslaw (2,10) Emincé de volaille à la crème (1,7) Coquillettes Brie BIO Chanteneige BIO (7) Millefeuille (14)	FERIE	Salade de choux rouge (10) Crêpinette de porc (3,4) Pomme de terre rôtie Kiri BIO Compote pomme	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de carottes râpées (10) Tortillas maison (3,4,7) Fromage blanc (7) (Stick de sucre) Raisin blanc	Pizza maison (1,2,3,10) Quenelle de brochet sauce bisque (1,4,5,7) Riz aux petits légumes (7,9) Tomme Blanche (10) Camembert portion (7) Kiwi Gold
Semaine du 17 au 21 Novembre	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de tomate (2,10) Lasagne végétarienne maison (1,4,7) Yaourt à la myrtille (7) Banane	Salade de poireaux jambon (2) Couscous boulette (1,4,7) Brie BIO (7) Gouda portion (7) Crème dessert caramel (7,13)	Salade vosgienne Emincé de volaille Brocolis / P de T (7) Chanteneige BIO (7) Gaufre (1,5)	Salade de pomme de terre Filet de poisson sauce citron Carottes à la crème (7) Salade verte Tomme grise Samos portion Compote pomme cerise	Salade de pâtes (5,10) Tajine de poulet soja miel (1,6,7) Légumes Croq lait BIO (7) Pomme
Semaine du 24 au 28 Novembre	Avocat vinaigrette (10) Blanquette de veau (4,1,7) Riz pilaf Edam (7) Edam portion (7) Compote pomme spéculos	Salade Bretonne (2,10) Tartiflette maison (1,7) Yaourt passion (7) Segment de clémentine	<u>REPAS AMERICAIN</u> Salade verte (10) Hamburger de bœuf maison (1,6,7) Frites (5) Mimolette (7) Mimolette portion (7) Brownies maison (14)	<u>REPAS LORRAIN</u> Pâté de campagne (2) Fricassée de porc mirabelle (1) Petit pois carotte Camembert Camembert portion (7) Tarte Myrtille maison (1,7)	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Concombre au fromage blanc Gratin de pâte végétarien (7) Brie BIO Samos Eclair vanille
Tous les repas sont majoritairement faits maison avec des produits frais, bio et/ou locaux, de qualité qui s'inscrivent dans une démarche de saisonnalité et de développement durable.					

Pour tout renseignement, prendre contact avec Mme Auer Delphine, Directrice de la restauration par mail : restauration@smgt.fr

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques-

Produits Lorrains

Produits Bio Lorrains

Produits Grand Est

- 1- Gluten/ 2 – Crustacés/ 3- Œufs / - 4 Poissons/- 5 Arachides/- 6- Soja / - 7 Lait/- 8 Fruits à coques/- 9 Céleri / 10 – Moutarde/- 11 Graines sésame/ 12 – Anhydride/ 13- Lupin/- 14 Mollusques