



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOUS

Cuisine Centrale
 Rue Louis Majorelle
 54200 TOUL
 N° agrément : 54528008

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 7 au 11 Juillet	Carottes râpées (10) Emincé de porc (1,7) Pâtes (1,7) Fromage portion (7) Glaces (7)	Terrine de saumon (2,3,4,10,14) Cervelas oberonais (1,7) Haricots blancs à la tomate Yaourt (7) Fruit de saison	Melon Rôti de dinde froid (3,10) Salade de P de T (3,10) Fromage portion (7) Fruit de saison	<u>VEGETARIEN</u> Salade (7,10) Œufs durs (3) Ratatouille Fromage portion (7) Tarte (1,3,7)	Choux blanc emmental (3,10) Boules bœuf (1) Riz (7) Fromage (7) Compote
Semaine du 14 au 18 Juillet	Férié		Salade dés de jambon (10) Pâtes à la carbonara (1,7) Fromage portion (7) Compote	<u>VEGETARIEN</u> Céleri rémoulade (3,9,10) Salade œufs tomates (3,10) Taboulé Yaourt (7) Fruit de saison	Melon Filet de poisson meunière (1,4,7) Choux fleur P de T (7) Fromage portion (7) Ile flottante (3,7)
Semaine du 21 au 25 Juillet	<u>VEGETARIEN</u> Salade de riz (10) Galette blé tomates (1,6,9) Haricots plats (7) Fromage portion (7) Fruit de saison	Salade de tomates (10) Emincé de Bœuf (1,12) Jardinière de légumes (7) Fromage portion (7) Glaces (7)	Salade verte ((7,10) Rôti de porc froid (3,10) P de T en salade (10) Fromage portion (7) Compote	Saucisson à l'ail Sauté de poulet sauce curry (1,7) Riz (7) Yaourt (7) Fruit de saison	Carotte râpée (10) Tagliatelles au thon (1,4,7) Fromage portion (7) Tarte au citron (1,3,7)
Semaine du 28 Juillet au 1 Aout	Salade emmental (7,10) Sauté de porc à la moutarde (1,7,10) Frites Fromage portion (7) Mousse chocolat (7)	Tomate vinaigrette (10) Pâte bolognaise (1,7) Yaourt Compote	Melon Fricassée de poulet (1,7) Chou-fleur P de T (7) Fromage portion (7) Pâtisserie (1,3,7,8,12)	Salami (10) Surimi mayonnaise (2,3,4,10) Salade de riz (10) Fromage portion Fruit de saison	<u>VEGETARIEN</u> Salade haricots rouges et maïs (10) Omelette fromage (3,7) Ratatouille Fromage portion (7) Fruit de saison

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 la cuisine centrale, par mail : restauration@smgt.fr ou tel 06 81 45 22 99

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques-

Produits Lorrains
 Egalim (Bio, HVE, AOC, IGP, MSC)

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



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOUS

Cuisine Centrale
Rue Louis Majorelle
54200 TOUL
N° agrément : 54528008

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Semaine du 4 au 8 aout	Surimi mayonnaise (4,3,10) Emincé de Poulet 🌱 estragon(1,7) Haricots beurre 🌱 (7) Fromage (7) Fruit	Tomate vinaigrette (10) Filet de poisson meunière 🌱 (1,4,7) Carotte à l'ail (7) Fromage (7) Glace (7)	Salade coleslaw (10) Chipolatas 🌱 Ratatouille et riz (7) Fromage (7) Compote 🌱	Céleri rémoulade (3,9,10) Boulette de bœuf (1,7) Frites Fromage Cubes de poires	<u>VEGETARIEN</u> Salade 🌱 dés de brebis (7,10) Galette de quinoa provençale (1,3,9) Haricots blancs tomate 🌱 Yaourt 🌱 (7) Fruit
Semaine du 11 au 15 Aout	Betteraves et maïs (10) Saucisse blanche 🌱 Haricots verts 🌱 (7) Yaourt 🌱 (7) Mille feuilles (1,3,7)	Salade 🌱 dés de jambon (10) Haut de cuisse de poulet 🌱 Petits pois carotte (7) Crème dessert 🌱 (7) Gâteaux secs 🌱 (1,3,7)	Carotte râpée (10) Pâtes 🌱 carbonara (1,3,7) Fromage portion (7) Pêche au sirop	<u>VEGETARIEN</u> Céleri râpé (9,3,10,7) Boulette de légumes à la tomate (1,9,6) Flageolets (7) Fromage portion (7) Fruit de saison 🌱	Féerie
Semaine du 18 au 22 Aout	Macédoine (9,10) Escalope viennoise (1,3) Haricots beurre 🌱 (7) Fromage portion (7) Fruit 🌱	<u>VEGETARIEN</u> Melon Pâtes 🌱 bolognaise végétale (1,6,9) Yaourt 🌱 (7) Compote 🌱	Concombre (10) Sauté de porc 🌱 colombo (1,7) Riz 🌱 (7) Fromage (7) Ile flottante (3,7)	Tomate mozzarella (7,10) Goulash de bœuf 🌱 (1) Frites Fromage (7) Cubes de pommes au sirop	Salade de pâtes (1,3,10) Rôti de dinde 🌱 mayonnaise (3,10) Salade haricots verts (10) Fromage Fruit de saison 🌱
Semaine du 25 au 29 Aout	Taboulé (1) Filet de poisson à l'oseille (1,4,7) Chou-fleur (7) Yaourt 🌱 (7) Fruit 🌱	Carottes râpée (10) Bœuf bourguignon 🌱 (1,12) P de T persillées 🌱 (7) Fromage (7) Compote 🌱	Pastèque Salade composée (P de T, tomates, œufs dés de dinde)(3,10) Chips Fromage (7) Cubes de pommes	<u>VEGETARIEN</u> Tomate vinaigrette (10) Nuggets de blé (1,6,9) Haricots verts 🌱 (7) Fromage (7) Beignets (1,3,7)	Surimi mayonnaise (2,3,4,10) Boules de bœuf (1) Pâtes 🌱 (1,7) Fromage (7) Fruit 🌱

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 la cuisine centrale, par mail : restauration@smgt.fr ou tel 06 81 45 22 99

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques

Produits Lorrains

Egalim (Bio, HVE, AOC, IGP, MSC)

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