



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOUS



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 2 au 6 Décembre	Jambon dinde cornichons Filet de poisson (1,4,7) Haricots beurre persillés (7) Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Eclair vanille (1,3,7)	Betterave vinaigrette 🇫🇷 (10) Emincé de bœuf 🇫🇷 (1) Frites Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Fruit	Concombre vinaigrette (10) Sauté de porc(1,7) Gratin de navets et P de T (3,7) Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Cube de pommes	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade verte (10) Raviolis aux légumes (1,3,7,9) Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Compote 🇫🇷	Chou-fleur vinaigrette(10) Sauté de poulet Carotte et P de T persillées (7) Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Fruit
Semaine du 9 au 13 Décembre	Choux blanc râpé (10) Filet de poisson aux agrumes (1,4,7) Brocolis 🇫🇷 (7) / P de T 🇫🇷 Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Compote 🇫🇷	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Asperges vinaigrette (10) Chili végétarien Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Fruit	Quiche aux fromages (1,3,7) Escalope de volaille champignons (1,7,12) Haricots plats 🇫🇷 (7) Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Pommes au four (7)	Salade verte (10) Emincé de bœuf (1) Frites Crème dessert 🇫🇷 (7) Gâteaux secs 🇫🇷	Céleri rémoulade (9,10) Cervelas oberonais 🇫🇷 (7) Petits pois (7) Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Pâtisserie (1,3,7,)
Semaine du 16 au 20 Décembre	Carotte râpée (10) Boules de bœuf (1,7) Pâtes 🇫🇷 (7) Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Compote	Tomate vinaigrette (10) Haut de cuisse de poulet Salsifis P de T 🇫🇷 (7) Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Fruit	Salade composée (3,9,10) Cordon bleu (1,3) Haricots blancs à la tomate Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Mousse chocolat (7)	<u>MENU DE NOEL</u>	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade dés de brebis (7,10) Crousti fromage (1,7) Haricots verts (7) Yaourt 🇫🇷 (7) / fromage 🇫🇷 (7) Paris Brest (1,3,7)

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 Mr LE GOURRIEREC, Directeur de la restauration par mail : flegourrierec@smtg.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