



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOUS



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 6 au 10 Janvier	Macédoine mayonnaise (3,9,10) Raviolis gratinés (1,3,7) Fromage portions (7) Fruit	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Taboulé (1,9) Crousti fromage (1,3,7) Flageolets (7) Fromage portions (7) Compote de pommes	Chou-fleur en salade (10) Filet de poisson meunière (1,3,4) Frites Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit	Salade au thon (4,10) Echine fumée Choux braisé/P de T (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Galette des rois (1,7,8)	Terrine de campagne Emincé de bœuf aux olives (1,12,7) Carottes persillées (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit
Semaine du 13 au 17 Janvier	Betterave vinaigrette (10) Poêlée de truite (1,4,7) Riz (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit	Salade Carotte et céleri (9,10) Escalope de volaille (1,7) Pâtes (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Compote de pommes	Choux fleur en salade (10) Sauté de porc aux champignons (1,7) Haricots beurre/ P de T (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade verte Tartiflette végétarienne (7) (P de T, oignons, fromage) Crème dessert (7) Gâteaux secs (1,3)	Choux blanc râpé (10) Chipolatas Ratatouille / Riz Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit
Semaine du 20 au 24 Janvier	Carotte râpée (10) Emincé de porc dijonnaise (1,7,10) Flageolets (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Eclair (1,3,7)	Céleri rémoulade (3,9,10) Pâtes bolognaise (1,3,7) Yaourt (7)/ fromage (7) Cube de poire	Salade verte (10) Sauté de poulet (1,7) Haricots verts / P de T (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit	Saucisson à l'ail Poisson pané (1,3,4) Purée (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Concombre (10) Crousti fromages (1,3,7) Lentilles Yaourt (7)/ fromage (7) Compote
Semaine du 27 au 31 Janvier	Carotte râpée (10) Colin aux épices du soleil (1,4,7) P de T persillées (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Mousse au chocolat (7)	Salade emmental (7,10) Emincé de porc (1,7) Riz (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Compote de pomme	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Macédoine (9,10) Raviolis aux légumes (1,3,6,9) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit	Salade haricots verts (10) Parmentier de canard (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit	Salade piémontaise (3,10) Emincé de dinde aux poivrons (1,7) Carotte au jus (7) Yaourt (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 Mr LE GOURRIEREC, Directeur de la restauration par mail : f.legourrierc@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