



# SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS




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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 4 au 8 Novembre</b>	Tomate 🌱 vinaigrette (10) Cordon bleu de dinde (1,3,7) Haricots verts (7) Fromage portion (7) Fruit 🍏	Carotte râpée (10) Chipolatas 🍷 Lentilles 🌱 Yaourt 🍶 (7) / fromage 🌱 (7) Ile flottante (3,7)	Céleri rémoulade (3,9,10) Emincé de bœuf 🍷 (1) Petits pois carotte (7) Yaourt 🍶 (7) / fromage 🌱 (7) Compote 🍏	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Asperges mayonnaise (3,10) Pâtes 🍷 sauce crémeuse Au butternut et pois chiche (3,7) Yaourt 🍶 (7) / fromage 🌱 (7) Fruit	Macédoine mayonnaise (3) Poisson pané (1,4) Gratin P de T et panais (3,7) Yaourt 🍶 (7) / fromage 🌱 (7) Fruit
<b>Semaine du 11 au 15 Novembre</b>	<b>FERIE</b>		Betterave vinaigrette (10) Cordon bleu de dinde (1,3) Haricots verts (7) Fromage portion (7) Fruit	<b>REPAS LORRAIN</b> Pâté de campagne 🍷 Sauté de bœuf 🍷 (1) Gratin de potimarron 🍷 (3,7) Yaourt 🍶 (7) / fromage 🌱 (7) Compote 🍏	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Choux blanc râpé (10) Tortillas maison (3,7) Salade verte (10) Yaourt 🍶 (7) / fromage 🌱 (7) Pâtisserie
<b>Semaine du 18 au 22 Novembre</b>	Carotte râpée (10) Escalope de volaille à la crème (1,7) Pâtes 🍷 (7) Yaourt 🍶 (7) / fromage 🌱 (7) Compote 🍏	Concombre vinaigrette (10) Filet de poisson aux câpres (1,4,12,7,14) Brocolis / P de T 🍷 (7) Crème dessert 🌱 (7) Gâteaux secs 🍷 (1,3)	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Œufs mayonnaise (3,10) Jam balaya aux haricots rouges Yaourt 🍶 (7) / fromage 🌱 (7) Fruit	Salade verte (10) Knacks 🍷 (7) Frites Yaourt 🍶 (7) / fromage 🌱 (7) Mousse chocolat (7)	Choux rouge (10) Emincé de porc (1,7) Courgettes au thym (7) Yaourt 🍶 (7) / fromage 🌱 (7) Mille feuille (1,3,7)
<b>Semaine du 25 au 29 Novembre</b>	Céleri rémoulade (9,3,10) Saucisse à cuire 🍷 Lentilles 🌱 Yaourt 🍶 (7) / fromage (7) Pomme au caramel	Asperges vinaigrette (10) Filet de poisson aux kiwis (4,1,7) P de T persillées (7) Yaourt 🍶 (7) / fromage 🌱 (7) Pâtisserie (1,3,7,8)	Salade pétales jambon fumé (10) Paëlla au poulet et fruits mer (2,4,14) Yaourt 🍶 (7) / fromage 🌱 (7) Fruit	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Carottes râpées (10) Cappelletis aux fromages (1,3,7) Yaourt 🍶 (7) / fromage 🌱 (7) Compote 🍏	Taboulé (1,10) Sauté de poulet 🍷 (1,7) Brocolis (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 : [cantine@smgt.fr](mailto:cantine@smgt.fr) ou tel 06 81 45 22 99

-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