



SYNDICAT MIXTE DU  
GRAND TOULOIS

Menu Saison Hiver

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 5 au 9 janvier	Macédoine de légumes mayonnaise (10) Poisson Pané (1,7) Haricots verts et pdt Vache qui rit (7) Pomme	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de betteraves rouges vinaigrette ( 10) Pâtes bolognaise Egrené Végé (1) Emmental râpé (7) Compote p. Fraise	Soupe de pâtes Alphabet Emincés de Porc au caramel (1 ,7,9) Emincés Végé au caramel (1,7,9) (SPSV) Petit pois Samos (7) Crème dessert chocolat (7)	Salade de pâtes (1,10) Poêlée de colin sauce aurore (4, 7) Choux fleurs/ pdt Mimolette (7) Mimolette portion (7) Galette des Rois (1, 3,)	Salade de cervelas vinaigrette et dès de d’emmental ( 7,10) Crêpinette de Porc Boulette végété sauce tomate (1) (SPSV) Jardinière de légumes Yaourt mirabelle (7) Kiwi Gold
Semaine du 12 au 16 janvier	Salade de céleri rémoulade (7) Cordon bleu (1 ,5,11) Pané végétarien (1,5,11) (SPSV) Carottes fraîches à la crème (7) Camembert (7) Camembert portion (7) Banane	Jambon blanc en dés vinaigrette Saumon sauce hollandaise (3,7) Ebly aux petits légumes (1) Cantal(7) Petit moulé Nature (7,8) Compote de pomme	Quiche Lorraine maison (1, 3, 7) Sauté de Poulet coco curry Curry de lentille (SPSV) Riz basmati Petit suisse (7) (Stick de sucre) (1, 3, 7) Crème à la vanille (7)	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Concombre à la crème (7) Lasagne méditerranéen maison (1,7) Gouda (7) Gouda portion (7) Clémentines	Salade Alsacienne (10) Emincé de veau marengo (1) Omelette (SPSV)(3) Gratin dauphinois maison (7) Brie Bio (7) Chanteneige Bio (7) Gâteau au yaourt maison (1,3)
Semaine du 19 au 23 Janvier	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de Coleslaw (10) Tortellinis aux fromages (1 ,7) Yaourt à la myrtille (7) Beignet au chocolat	Salade de carottes râpées (10) Blanquette aux 2 poissons (lieu et saumon) (1, 4, 3, 7) Poêlée de légumes Emmental (7) Emmental portion (7) Compote pomme poire	Surimi râpées et crevettes sauce cocktail (3,10) Carbonade de Bœuf à l’ancienne (1,9) Tomate farcie végété maison (1,3) (SPSV) Pomme Dauphine Samos (7) Tarte à la noix coco maison (1,8)	Salade de maïs et poivrons vinaigrette (10) Couscous maison (9) Couscous végété (9) ( SPSV) Tomme Noire (7) Tomme Noire portion (7) Yaourt vanille (7)	Pizza jambon fromage (et végété) maison (1) Tajine de poulet au miel et soja Brocolis/ Boulgour (1) Edam (7) Edam Portion (7) Pomme
Semaine du 26 au 30 Janvier	Salade de tomates cube feta (7,10) Bouchée à la reine maison (1,7) Bouchée à la reine fruits mers (1,7) (SPSV) Riz Brie Bio Chanteneige BIO (7) Compote pomme fraise	Salade de choux blanc dès de gruyère (3,10) Poêlée de Colin sauce Tandoori (7) Courgettes aubergines/ pdt Mimolette (7) Mimolette portion (7) Clémentines	Salade verte maïs tomates (10) Tartiflette maison (7) Tartiflette végété (7) (SPSV) Vache qui rit (7) Ile flottante maison (3,7)	<u>MENU CHNOIS</u> Nems au poulet (1,6) Poulet aigre doux maison (1,6) Riz cantonais végété (1,6) (SPSV) Wok de légumes (6) Tomme Grise (7) Tomme Noire portion (7) Litchis au sirop	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Céleri rémoulade (9,10) Chili Végétarien maison Yaourt noix de coco (7) Feuilleté crème pâtissière abricot (7,1 ,3)

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](mailto:restauration@smgt.fr)

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques-

Produits Lorrains

Produits Bio Lorrains

Produits Grand Est

SPSV : sans porc sans viande

- 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