



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

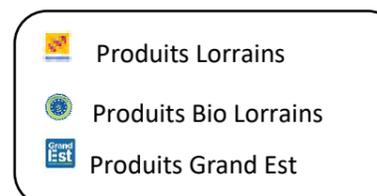
Cuisine Centrale
Rue Louis Majorelle
54200 TOUL
N° agrément : 54528008

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 29 Septembre au 3 Octobre	Salade choux blanc /carotte (10) Poêlé de truite (4) Riz (1) Brie BIO (7) Compote pomme pêche	Tomate mozzarella (10,1,7) Filet de poulet à la normande (1) Perle de blé (7) Crème dessert Vanille (7) Petit beurre BIO	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Concombre vinaigrette (10) Lasagne végétarienne maison (1,7) Camembert portion (7) Eclair chocolat (3,7,8)	Fond d'artichaut (3,10) Emincé de porc à la moutarde (1,7) Frites Yaourt à la myrtille (7) Pomme	Salade de pomme de terre (10) Haut de cuisse de poulet rôti Ratatouille maison Emmental (7) Poire
Semaine du 6 au 10 Octobre	Salade de carottes râpées (10) Couscous boulette de bœuf Cantal AOP (7) Compote pomme cerise	Macédoine de légumes vinaigrette (10) Blanquette de poissons (1,4) Riz aux petits légumes (7) Brie BIO (7) Far Breton (1,7)	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de choux rouge (10) Tarte au fromage maison (1,3,7) Salade verte (10) Gouda portion (7) Semoule au lait (3,7)	Salade de maïs poivrons (10) Chipolatas (7) Purée au beurre Maison (7) Yaourt Griotte (7) Banane	Saucisson ail Emincé de poulet à la crème (7) Petits pois carotte (7) Tomme blanche (7) Raisin Blanc
Semaine du 13 au 17 Octobre	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de lentilles (7) Raviolis cuisinés aux légumes (1,7) Fromage blanc (7) Stick de sucre Poire	Salade de courgettes râpées feta (10) Emincé de porc à la dijonnaise (1,7,10) Gratin de pâtes maison (7) Tomme grise (7) Compote pomme fraise	Salade de cervelas (10) Poisson à la bordelaise maison (1,12,7) Jardinière de légumes (7) Babybel (7) Tarte à l'abricot maison	Salade verte vinaigrette (10) Choucroute garnis faite maison (7) (Viande lorraine) Yaourt nature sucré (7) Bigarreaux au sirop	<u>MENU HALLOWEEN</u> Tranche de Surimi mayonnaise olive noire Emincé de bœuf à la provençal Pâte à l'encre noire Emmental Donuts Halloween

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@smtg.fr ou tel 03.83.43.46.50

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques-



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