SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

Menu Saison AUTOMNE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 2 au 6 Novembre Semaine 45	***MENU HALLOWEEN*** *Tranche de Surimi mayonnaise olive noire (7,10)* *Emincé de bœuf DRACULA (1)* *Pané blé tomate mozza (1)* *Pâte à l'encre noire (1,7)* *Mimolette (7)* *Donuts Halloween (1,3,5,7)*	*Salade de concombres à la crème (7,10)* *Tortelloni au 4 fromage sauce crème (spsv) (1,3,7)* *Emmental râpé (7)* *Raisin blanc*	*Salade de taboulé (1,10)* *Emincé de lapin moutarde (1,7,10)* *Emincé de saumon sauce citron (spsv) (1,2,4,7)* *Carottes pomme de terre (7)* *Samos (7)* *Poire au sirop*	*Œufs mayonnaise (3,10)* *Haricots blancs à la tomate (1)* *Saucisse à cuire* *Saucisse végétarienne (6)* *Yaourt abricot (7)* Chausson aux pommes (1,3)	*Céleri rémoulade BIO (3,10)* *Bouché quenelle (1,7)* *Bouché aux fruits de mer (1,2,4,7) (spsv)* *Riz aux petits légumes (1,7)* *Brie Bio (7)* *Camembert portion (7)* *Banane*
Semaine du 9 au 13 Novembre Semaine 46	*Salade de coleslaw (3,10)* *Emincé de volaille à la crème (1,7)* *Gratin des pâtes (spsv) (1,7)* *Pâte (7)* *Tomme blanche (7)* *Chanteneige BIO (7)* *Gâteaux aux pommes maison (1,7)*	*Crêpe au fromage (1,3,7)* *Tomate farci (1)* *Tomate farci végé (1,6,7) (spsv)* *Courgettes pdt (1,7)* *Yaourt griotte* *Kiwi gold*	FERIE	*Soupe au potiron (7)* *Crépinette de porc (1)* *Omelette (spsv) (3)* *Haricots verts pdt (7)* *Vache qui rit BIO (7)* *Compote pomme poire* *Petit beurre (1,3,7)*	*Salade de carottes râpées (10)* *Poisson pané (1,4,5,7)* *Quartier de citron* *Purée de pomme de terre (1,7)* *Brie Bio (7)* *Kiri (7)* *Crème dessert café (7)*
Semaine du 16 au 20 Novembre Semaine 47	*Salade de tomate (10)* *Lasagne végétarienne maison (1,6,7)* *Yaourt à la passion (7)* *Pomme*	*Salade de macédoine (3,10)* *Couscous boulette bœuf (1)* *Couscous légumes pois chiche (1,6)* *Brie BIO (7)* *Gouda portion (7)* *Pêche au sirop*	*Salade de pomme de terre (1,7,10)* *Emincé de poisson sauce citron (2)* *Brocolis pomme de terre (7)* *Samos portion (7)* *Compote pomme cerise*	***REPAS LORRAIN*** *Pâté de campagne* *Surimi mayo (2,3,4,10)* *Fricassée de porc mirabelle (1)* *Poisson meunière (1,4,57) (spsv)* *Pâte Jadinette (1)* *Carré de l'Est (7)* *Tarte Myrtille maison (1,7)*	*Samoussa légumes (1,7)* *Tajine de poulet soja miel aux légumes (1,6)* *Croque au fromage façon pain perdu (1,3,7) (spsv)* *Semoule (7)* *Saint paulin (7)* *Saint paulin portion (7)* *Raisin blanc*
Semaine du 23 AU 27 Novembre Semaine 48	*Terrine de saumon sauce cocktail (1,2,3,4,10)* *Blanquette de volaille (1,3,7)* *Tarte aux légumes (1,3,7) (spsv)* *Riz pilaf* *Edam (7)* *Edam portion (7)* *Compote pomme mirabelle*	*Concombre au fromage blanc* *Lentilles à la crème (7)* *Saucisse chipolatas* *Saucisse végé (1,6) (spsv)* *Yaourt nature sucré (7)* *Madeleine (1,3,7)*	***REPAS AMERICAIN*** *Hamburger de bœuf maison (1,3,6,7)* *Hamburger pané végé (1,3,6,7)* *Patatoes (1)* *Salade verte (10)* *Mimolette (7)* *Mimolette portion (7)* *Donuts au sucre (1,3,5,7)*	*Salade vosgienne* *Salade verte pdt emmental dès (7) (spsv)* *Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne (1,7)* *Carré de seitan au fromage (3,6) (spsv)* *Courgettes / P de Terre (7)* *Chanteneige BIO (7)* Semoule au lait maison (7,1)	*Salade de betteraves (10)* *Feuilleté au fromage (1,7)* *Julienne de légumes pdt (7)* *Brie BIO* *Samos* *Flan nappé caramel (1,3,7)*
Semaine du 30 Novembre au 4 décembre Semaine 49	*Thon au saint morêt (2,4,7)* *Emincé de porc au curry (1,7)* *Steak de thon au provençal (1,2,4)* *Petit pois (7)* *Tomme noire (7)* *Tomme noire portion (7)* *Poire*	*Salade verte maïs tomates (10)* *Tartiflette oignons reblochon (1,7)* *Vache qui rit BIO (7)* *Compote de pomme*	*Salade de cervelas vinaigrette (10)* *Salade de carottes râpées (10)* *Steak haché sauce au poivre (7)* *Choux fleurs pdt (7)* Moulé au fines herbes (7) *Ile flottante maison (3,7)*	*Quiche Lorraine maison (1, 3, 7)* Quiche au fromage (1,3,7) *Poêlé de saumon, beurre blanc (1,2.4,7)* *Carottes (7)* *Brie BIO (7)* *Camembert portion (7)* *Yaourt au citron (7)*	Salade de choux rouge aux pommes (10) Poulet basquaise (1) Ratatouille + riz maison Petit suisse au sucre (7) Kiwi gold

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

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques-

(1,3,5,7,8) 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