



SYNDICAT MIXTE DU
GRAND TOULOUS

Menu Saison AUTOMNE

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 28 Septembre au 2 Octobre Semaine 40	Thon au fromage frais (2,4,7) Crêpinette de porc (1) Steak de thon au provençal (1,2,4) Petit pois (7) Tomme noire (7) Tomme noir portion (7) Compote pomme poire	Salade de choux rouge aux pommes (10) Poulet rôti (1) Tarte au fromage (1,7) (spsv) Ratatouille maison Petit suisse au sucre (7) Banane	Salade de taboulé (1,10) Carbonnade flamande (1) Emincé de saumon sauce citron (spsv) (1,2,4,7) Carottes pomme de terre (7) Samos (7) Poire au sirop	Œufs mayonnaise (3,10) Tartiflette oignons reblochon (7) Yaourt abricot (7) Pomme	Salade de céleri fromage blanc moutarde à l'ancienne (7,10) Pâte à la bolognaise (1,3,7) Pâte farcie au fromage sauce crème (spsv) (1,3,7) Emmental râpé (7) Tarte au flan maison (1,3,7)
Semaine du 5 au 9 Octobre Semaine 41	Salade de coleslaw (3,10) Emincé de volaille à la crème (1,7) Gratin des pâtes (spsv) (1,7) Pâte (7) Emmental bloc (7) Emmental portion (7) Compote pomme fraise Petit beurre (1.3.7)	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 pâtes (1,3,10) Œufs dur béchamel (1,3,7) Epinard pdt (7) Fromage blanc (7) (Stick de sucre) Poire	Soupe au potiron (7) Emincé de porc au curry (1,7) Poisson pané (spsv) (1,2,4,5) Haricots verts pdt (7) Tomme blanche (7) Babybel (7) Feuilleté aux pommes (1,3)	 Menu Octobre rose Salade de betteraves vinaigrette Poêlé de saumon et crevettes roses Purée de potiron pdt (1,7) Brie BIO Madeleine cœur fourré à la framboise (1,3,7)
Semaine du 12 au 16 Octobre Semaine 42	Salade de concombres crème (10) Lasagne végétarienne maison (1,6,7) Yaourt à la passion (7) Banane	Jambon blanc Fond artichaud (spsv) Tomate farci (1) Tomate farci végé maison (1,6,7) (spsv) Courgettes pdt (1,7) Gouda (7) Gouda portion BIO (7) Crème dessert chocolat (7)	Salade de pomme de terre (1,7,10) Poisson meunière (2,4,7) Brocolis pomme de terre (7) Samos portion (7) Compote pomme cerise	REPAS DES PRODUCTEURS Cervelas Cornichons De la Ferme du Colombier Céleri rémoulade (3,10) De chez Les fermiers Lorrain Crudimo Sauté de poulet au curry (1) De chez René Meyer Omelette (7) (spsv) Pâte Jadinette (1) De chez Jadinette Brie Bio (7) De chez Paysan Bio Lorrain Crème dessert chocolat (1,7) De chez Yaourt de Salm Madeleine de Commercy (1) De chez Les épiciers du coin	Samoussa légumes (1,7) Emincé de bœuf provençal (1,7) Croque au fromage façon pain perdu (1,3,7) (spsv) Purée maison (1,7) Saint paulin (7) Saint paulin portion (7) Gâteau au yaourt maison (1,3,7)
				 	

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 ou tel 03.83.43.46.50

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques-

- Produits Lorrains
- Produits Bio Lorrains
- Produits Grand Est
- Egalim
- Spsv (sans porc sans

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