



SYNDICAT MIXTE DU  
GRAND TOULOIS

Cuisine Centrale

Rue Louis Majorelle

54200 TOUL

N° agrément : 54528008

Menu Saison

|                             | LUNDI                                                                                                                                                                   | MARDI                                                                                                                                                                      | MERCREDI                                                                                                                                                                                                         | JEUDI                                                                                                                                                                       | VENDREDI                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semaine du 5 au 9 janvier   | Macédoine de légumes mayonnaise (10)<br>Poisson Pané (1,7)<br>Haricots verts<br>Vache qui rit (7)<br>Pomme                                                              | <u>REPAS VEGETARIEN</u><br>Salade de betteraves rouges vinaigrette (10)<br>Pâtes bolognaise Végé (1)<br>Emmental râpé (7)<br>Compote p. Fraise                             | Salade de cervelas vinaigrette dés de d'emmental (7,10)<br>Emincés de Porc au caramel (1,7,9) (SPSV)<br>Emincés Végé au caramel (1,7,9) (SPSV)<br>Petit pois-carottes<br>Samos (7)<br>Crème dessert chocolat (7) | Salade de pâtes (1,10)<br>Filet de colin sauce aurore (4,7)<br>Choux fleurs/ pdt<br>Mimolette (7)<br>Mimolette portion (7)<br>Galette des Rois (1,3,)                       | Salade de choux rouge (10)<br>Crêpinette de Porc<br>Filet de poisson pané (1) (SPSV)<br>Gratin dauphinois maison(7)<br>Yaourt mirabelle (7)<br>Kiwi Gold                                                         |
| Semaine du 12 au 16 janvier | Salade de céleri rémoulade (7)<br>Cordon bleu (1,5,11)<br>Pané végétarien (1,5,11) (SPSV)<br>Haricots verts/ PDT (7)<br>Camembert (7)<br>Camembert portion (7)<br>Poire | Jambon blanc<br>Saumon sauce hollandaise (3,7)<br>Ebly aux petits légumes (1 maison)<br>Cantal (7)<br>Petit moulé Noix (7,8)<br>Banane                                     | Quiche Lorraine maison (1,3,7)<br>Poulet coco curry<br>Curry de lentille (SPSV)<br>Riz basmati<br>Petit suisse (7)<br>(Stick de sucre)<br>(1,3,7)<br>Crème à la vanille (7)                                      | <u>REPAS VEGETARIEN</u><br>Concombre au fromage blanc (7)<br>Lasagne champignons mozzarella maison (1,7)<br>Gouda (7)<br>Gouda portion (7)<br>Clémentines                   | Salade Bretonne (10)<br>Emincés de veaux marengo (1)<br>Saucisse végé et Haricots blanc à la tomate (SPSV)<br>Jardinière de légumes maison<br>Brie Bio (7)<br>Chanteneige Bio (7)<br>Cake au citron maison (1,3) |
| Semaine du 19 au 23 Janvier | <u>REPAS VEGETARIEN</u><br>Salade de Coleslaw (10)<br>Tortellinis ricotta Epinard (1,7)<br>Yaourt mirabelle (7)<br>Orange segment                                       | Salade de carottes râpées (10)<br>Blanquette aux 2 poissons (lieu et saumon) (1,4,3,7)<br>Poêlée de légumes<br>Emmental (7)<br>Emmental portion (7)<br>Compote pomme poire | Macédoine de légumes mayonnaise (3,10)<br>Mijoté de Bœuf (1,9)<br>Tomate farcie végé (1,3) (SPSV)<br>Pomme Dauphine<br>Samos (7)<br>Tarte à la noix coco maison (1,8)                                            | Salade de maïs (10)<br>Cassoulet maison (9)<br>Cassoulet végé (9) (SPSV)<br>Tomme Blanche (7)<br>Tomme Noire portion (7)<br>Yaourt vanille (7)                              | Pizza maison (1)<br>Emincés poulet miel<br>Brocolis/ Boulgour (1)<br>Edam (7)<br>Edam Portion (7)<br>Pomme                                                                                                       |
| Semaine du 26 au 30 Janvier | Haricots verts vinaigrette (10)<br>Bouchée à la reine maison (1,7)<br>Bouchée à la reine végé (1,7) (SPSV)<br>Riz<br>Brie Bio<br>Chanteneige BIO (7)<br>Kiwi Gold       | Salade de choux blanc dès de gruyère (3,10)<br>Poêlée de Colin sauce Tandoori (7)<br>Courgettes aubergines/ pdt<br>Mimolette (7)<br>Mimolette portion (7)<br>Banane        | Salade de betteraves rouge (10)<br>Tartiflette (7)<br>Tartiflette végé (7) (SPSV)<br>Vache qui rit (7)<br>Compote Pomme. Mirabelle<br>Tarte au flan maison (1,3,7)                                               | <u>MENU CHINOIS</u><br>Nems (1,6)<br>Poulet aigre doux maison (1,6)<br>Riz cantonais végé (1,6) (SPSV)<br>Wok de légumes (6)<br>Yaourt noix de coco (7)<br>Litchi aux sirop | <u>REPAS VEGETARIEN</u><br>Salade de chèvre chaud (7,10)<br>Chili Végétarien maison<br>Tomme Noire portion (7)<br>Tomme Grise (7)<br>Marbré maison (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