



SYNDICAT MIXTE DU
GRAND TOULOIS

Menu Saison Printemps



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 2 au 6 Mars Semaine 10	Salade de Carottes BIO râpées (10) Pané fromager (1) Petit pois Gouda portion Poire	Œufs mayonnaises (3) Poêlé colin saumon sauce citron (7) Choux fleur/pdt Tomme Bio (7) Samos (7) Compote p. Framboise	Salade d'avocats et thon (10 ,4) Moussaka maison (7, 1) Vache qui rit BIO (7) Banane	 <u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de concombre BIO vinaigrette (10) Pâtes Les Jadinettes bolognaises aux lentilles (1) Yaourt fraise (7) Tarte au flan maison (1,3,7)	Salade de pdt (1,10) Tajine de poulet Omelette (3) (spsv) Boulgour/brocolis (1) St Paulin (7) St Paulin portion (7) Cocktail de fruits sirop
Semaine du 9 au 13 Mars Semaine 11	Salade de cervelas vinaigrette au cornichons (10) Salade de betteraves (spsv) Steak haché au poivre (7) Tomate végété maison (spsv) (1,3,6) Pomme Dauphine (7) Mimolette (7) Croq lait (7) Yaourt au caramel (7)	Salade de tomates vinaigrette (10) Sauté de poulet normand (1,7) Lentilles à la crème, saucisse végétarienne (1,6,7) (spsv) Haricots verts Brie Bio (7) Chanteneige BIO (7) Pomme	 <u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de choux rouge aux pommes (10) Hachis parmentier provençal Végé (1,6,7) Emmental râpé (7) Fondant au chocolat maison (1,3,7)	 <u>REPAS VEGETARIEN</u> Quiche lorraine maison (1,3,7) Quiche au légumes (1,3,7)(spsv) Sauté de porc au caramel Emincé végété au caramel (spsv)(1,6) Carottes au beurre (7) Fromage blanc (7) (Stick de sucre) Poire	Taboulé maison (1,10) Fish and chips, sauce tartare (2,4,7) Julienne de légumes/pdt (1) St Nectaire (7) Vache qui rit (7) Eclair vanille (1,3,7)
Semaine du 16 au 20 Mars Semaine 12	Salade verte dès d'emmental (3,7) Emincé de bœuf au paprika (1) Quenelle béchamel (1,7) (spsv) Ebly au petit légumes (1) Emmental (7) Moulé ail fines herbes (7) Compote pomme fraise	Salade de céleri BIO rémoulade (7,10) Sauté d'agneau (1) Carré de seitan sauce forestière (1,6,7) Semoule de couscous (1) Yaourt aux fraises (7) Gaufre (1,7)	Croque-monsieur béchamel (1,7) Emincé de saumon sauce crème (1,4,7) Fondue de poireaux/pdt (7) Babybel BIO (7) Orange	 <u>REPAS VEGETARIEN</u> Carottes râpées vinaigrette (10) Tortillas de pomme de terre(3,7) Petit suisse nature (7) stick de sucre Feuilleté abricot crème pâtissière (1,3,7)	Salade Grecque (7) Gratin jambon Coquillettes (1,7) Gratin de coquillette aux fromages (1,7) (spsv) Brie BIO (7) Camembert portion (7) Vache qui rit (7) Kiwi Gold
Semaine du 23 au 27 Mars Semaine 13	Salade de maïs et tomates (10) Emincé de poulet basquaise Lasagne provençal (spsv) (1,7) Riz Cantal AOP (1,7) Chanteneige BIO portion (7) Compote Pomme	Surimi miette sauce cocktail (2, 10, 4) Crêpinette sauce tomate Curry de pois chiche pdt légumes (spsv) (1,6) Courgettes/pdt Yaourt myrtille (7) Banane	 <u>REPAS VEGETARIEN</u> Tartiflette végétarienne (7) Salade verte Yaourt au framboise (7) Beignet chocolat	 <u>Menu Italien</u> Salade de tomates Mozza et petit gressin (7,10) Gnocchi à la Polpetine (1) Parmesan râpé (7) Tiramisu (1,3,7)	Pizza jambon fromage maison (1,10) Blanquette de volaille (1,7) Omelette nature (spsv)(3) Purée de carotte (7) Tomme blanche(7) Chèvre RIANS (7) Liégeois chocolat (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.



Produits Lorrains



Produits Bio Lorrains



Produits Grand Est

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