



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 2 au 6 Novembre Semaine 45	<u>MENU HALLOWEEN</u> 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 végété (1,6,7) (spsv) Courgettes pdt (1,7) Yaourt griotte Kiwi gold	FERIE	Soupe au potiron (7) Crêpinette 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	<u>REPAS LORRAIN</u> 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 végété (1,6) (spsv) Yaourt nature sucré (7) Madeleine (1,3,7)	<u>REPAS AMERICAIN</u> Hamburger de bœuf maison (1,3,6,7) Hamburger pané végété (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 de saumon (1,2,3,4) 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