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 28 Septembre au 2 Octobre Semaine 40	*Thon au fromage frais (2,4,7)* *Crépinette 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 cèleri 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)*	*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 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*	*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)* *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* *Cèleri 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