



SYNDICAT MIXTE DU
GRAND TOULOIS

Menu Saison Hiver


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


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 2 au 6 février	Salade de cervelas vinaigrette et dès de d'emmental (7,10) Poêlée de colin sauce citron (4, 7) Choux fleurs/ pdt Mimolette (7) Mimolette portion (7) Beignet au chocolat (1,3,7,8)	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de betteraves rouges vinaigrette (10) Pâtes bolognaise Egrené Végé (1) Emmental râpé (7) Compote p. Fraise	Soupe de pâtes Alphabet Soupe de légumes Alphabet (SPSV) Emincés de Porc au caramel (1 ,7,9) Emincés Végé au caramel (1,7,9) (SPSV) Petit pois Samos (7) Crème dessert caramel (7)	Salade de tomates vinaigrette (7,10) Tartiflette maison (1,7) Tartiflette végé (SPSV) Salade verte (10) Brie BIO (7) Kiwi Gold	Salade de riz (1,10) Crêpinette de Porc Boulette végé sauce tomate (1) (SPSV) Jardinière de légumes Yaourt mirabelle (7) Ile flottante maison(1, 3,7)
Semaine du 9 au 13 février	Salade de céleri rémoulade (7) Cordon bleu (1 ,5,11) Pané végétarien (1,5,11) (SPSV) Carottes fraîches à la crème (7) Tomme blanche (7) Emmental portion (7) Banane	Jambon blanc en dés vinaigrette Poêlé de Saumon sauce hollandaise (3,7) Ebly aux petits légumes (1) Cantal (7) Petit moulé Nature (7,8) Compote pomme	Quiche Lorraine maison (1, 3, 7) Sauté de Poulet coco curry Curry de lentille (SPSV) Riz basmati Petit suisse (7) (Stick de sucre) (1, 3, 7) Crème à la vanille (7)	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Concombre à la crème (7) Lasagne méditerranéen maison (1,7) Gouda (7) Gouda portion (7) Clémentines	Salade Taboulé (10) Emincé de bœuf marengo (1) Omelette (SPSV)(3) Gratin dauphinois maison (7) Brie Bio (7) Chanteneige Bio (7) Tarte chocolat Poire (1,3,7,8)


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@smtg.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