



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	<p>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)</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de betteraves rouges vinaigrette (10) Pâtes bolognaise Egrené Végé (1) Emmental râpé (7) Compote p. Fraise (●)</p>	<p>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) (●)</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette (7,10) Tartiflette maison (1,7) Tartiflette végé (SPSV) Salade verte (10) Brie BIO (7) Kiwi Gold</p>	<p>Salade de riz (1,10) Crépinette de Porc (●) Boulette végé sauce tomate (1) (SPSV) Jardinière de légumes Yaourt mirabelle (●) (7) Ile flottante maison(1, 3,7)</p>
Semaine du 9 au 13 février	<p>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</p>	<p>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 (●)</p>	<p>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)</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u> Concombre à la crème (7) Lasagne méditerranéen maison (1,7) Gouda (7) Gouda portion (7) Clémentines</p>	<p>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)</p>

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-

- 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