




SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOUS



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




Menu Saison Été

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 29 Juin au 3 Juillet Semaine 27	Salade de céleri rémoulade (3,7,10) Blanquette de poulet 🍷 (1,7) Omelette (1,7) (spsv) Riz Pilaw (1,7) 🍷 Port salut (7) Port Salut portion (7) Compote de pomme 🍏	Salade piémontaise (1,7,10) Salade de pomme de terre (spsv) (1,7,10) Paupiette de poisson (1,2,4) Courgette/pdt (7) Tomme blanche 🍷 (7) Samos (7) Pêche	BARBECUE POUR FETER LES VACANCES Taboulé aux légumes Saucisse blanche grillée Pomme de terre en robe des champs Epi de maïs Fromage blanc épicé Chamallow	 Salade de concombre BIO vinaigrette (10) 🍏 Pâtes Les Jadinettes au Fayot crème champignons 🍷 (1,6,7) Yaourt noix de coco 🍷 (7) Tarte noix de coco (1,3,7)	PIQUE NIQUE Sandwich pain de mie jambon fromage fait maison Chips Tomate cerise Babybel Yaourt à boire Gateau fourré au chocolat

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