



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 1 ^{er} au 5 Décembre	Salade de carottes vinaigrette (10) Emincés de volaille (1,7) Omelette (SPSV) Courgettes/ PDT Emmental (7) Emmental portion (7) Compote p. fraise	Salade de cervelas et dès d'emmental (7,10) Filet de colin sauce aurore (4,7) Petit pois-carottes Mimolette (7) Mimolette portion (7) Crème dessert chocolat (7)	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de betteraves rouges en vinaigrette (10) Spaghetti bolognaise aux lentilles BIO (1,7) Vache qui rit (7) Clémentines	Salade de pâtes (10) Emincés de Porc au caramel (1,7,9) Emincés Végé au caramel (1,7,9) (SPSV) Choux fleurs / PDT(1,7) Brie BIO (7) Kiri (7) Tarte aux pommes maison (1,3,7)	Salade de choux rouge (10) Crêpinette de Porc Filet de poisson pané (1,4,5) (SPSV) Gratin dauphinois maison Yaourt mirabelle Kiwi Gold Pain d'épices st Nicolas (1,3,7)
Semaine du 8 au 12 Décembre	Salade de Céleri rémoulade (7,10) Cordon bleu (1,5,11) Pané végétarien (1,5,11) (SPSV) Haricots verts/ PDT (7) Camembert (7) Camembert portion (7) Poire	Jambon blanc Saumon sauce hollandaise (4,7) Ebly aux petits légumes (1) Cantal (7) Petit Moulé Noix (7,8) Banane	Quiche Lorraine maison (1,3,7) Poulet coco curry (7) Curry de lentilles (SPSV) Riz basmati Petit suisse (7) (Stick de sucre) Crème à la vanille (7)	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Concombre au fromage blanc (7) Lasagne champignons mozzarella (1,7) Gouda (7) Gouda portion (7) Clémentines	Salade Bretonne (10) Emincés de veaux marengo(1) Saucisse végété et Haricots blanc à la tomate (SPSV) Jardinière de légumes Brie Bio Chanteneige Bio (7) Cake au citron maison (1,3,7)
Semaine du 15 au 19 Décembre	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de Coleslaw (1,7,9) Tortellinis ricotta Epinards (1,7) Edam (7) Edam Portion (7) Orange segment	Salade de carottes râpées (10) Blanquette aux 2 poissons (lieu et saumon) (1,4,3,7) Poêlée de légumes avec pdt Emmental (7) Emmental portion (7) Compote pomme poire	Macédoine de légumes mayonnaise (3,10) Mijoté de Bœuf (1,9) Tomate farcie végété (1,3) (SPSV) Pomme Dauphine Samos (7) Tarte à la noix coco maison (1,8)	<u>REPAS DE NOEL</u> Toast de Noël Filet de Pintade sauté sauce foie champignons Purée de PDT et potimarron maison (7) Comté AOP (7) Comté portion (7) Sapin Chocolat vanille Père Noel en Chocolat	Œufs Mayonnaise (10) Steack haché sauce poivre (1,7) Steack végété sauce poivre (1,7) (SPSV) Brocolis/ Boulgour (1) Yaourt mirabelle (7) Pomme
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