



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 5 au 9 janvier	<p>Macédoine de légumes mayonnaise (10) Poisson Pané (1,7) Harcots verts Vache qui rit (7) Pomme (7)</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>Salade de betteraves rouges vinaigrette (10) Pâtes bolognaise Végé (1) Emmental râpé (7) Compote p. Fraise (7)</p>	<p>Salade de cervelas vinaigrette dés de d'emmental (7,10) Emincés de Porc au caramel (1,7,9) (SPSV) Emincés Végé au caramel (1,7,9) (SPSV) Petit pois-carottes Samos (7) Crème dessert chocolat (7)</p>	<p>Salade de pâtes (1,10) Filet de colin sauce aurore (4, 7) Choux fleurs/ pdt Mimolette (7) Mimolette portion (7) Galette des Rois (1, 3,)</p>	<p>Salade de choux rouge (10) Crépinette de Porc (7) Filet de poisson pané (1) (SPSV) Gratin dauphinois maison (7) Yaourt mirabelle (7) Kiwi Gold</p>
Semaine du 12 au 16 janvier	<p>Salade de céleri rémoulade (7) Cordon bleu (1,5,11) Pané végétarien (1,5,11) (SPSV) Harcots verts/ PDT (7) Camembert (7) Camembert portion (7) Poire (7)</p>	<p>Jambon blanc Saumon sauce hollandaise (3,7) Ebly aux petits légumes (1) maison (1) Cantal (7) Petit moulé Noix (7,8) Banane</p>	<p>Quiche Lorraine maison (1, 3, 7) 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></p> <p>Concombre au fromage blanc (7) Lasagne champignons mozzarella maison (1,7) Gouda (7) Gouda portion (7) Clémentines</p>	<p>Salade Bretonne (10) Emincés de veaux marengo (1) Saucisse végé et Haricots blanc à la tomate (SPSV) Jardinière de légumes maison Brie Bio (7) Chanteneige Bio (7) Cake au citron maison (1,3)</p>
Semaine du 19 au 23 Janvier	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>Salade de Coleslaw (10) Tortellinis ricotta Epinard (1,7) Yaourt mirabelle (7) Orange segment</p>	<p>Salade de carottes râpées (10) Blanquette aux 2 poissons (lieu et saumon) (1, 4, 3, 7) Poêlée de légumes Emmental (7) Emmental portion (7) Compote pomme poire (7)</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise (3,10) Mijoté de Bœuf (1,9) Tomate farcie végé (1,3) (SPSV) Pomme Dauphine Samos (7) Tarte à la noix coco maison (1,8)</p>	<p>Salade de maïs (10) Cassoulet maison (9) Cassoulet végé (9) (SPSV) Tomme Blanche (7) Tomme Noire portion (7) Yaourt vanille (7)</p>	<p>Pizza maison (1) Emincés poulet miel (7) Brocolis/ Boulgour (1) Edam (7) Edam Portion (7) Pomme (7)</p>
Semaine du 26 au 30 Janvier	<p>Haricots verts vinaigrette (10) Bouchée à la reine maison (1,7) Bouchée à la reine végé (1,7) (SPSV) Riz Brie Bio (7) Chanteneige BIO (7) Kiwi Gold</p>	<p>Salade de choux blanc dès de gruyère (3,10) Poêlée de Colin sauce Tandoori (7) Courgettes aubergines/ pdt Mimolette (7) Mimolette portion (7) Banane</p>	<p>Salade de betteraves rouge (10) Tartiflette (7) Tartiflette végé (7) (SPSV) Vache qui rit (7) Compote Pomme. Mirabelle (7) Tarte au flan maison (1,3,7)</p>	<p><u>MENU CHINOIS</u></p> <p>Nems (1,6) Poulet aigre doux maison (1,6) Riz cantonais végé (1,6) (SPSV) Wok de légumes (6) Yaourt noix de coco (7) Litchi aux sirop</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>Salade de chèvre chaud (7,10) Chili Végétarien maison Tomme Noire portion (7) Tomme Grise (7) Marbré maison (7,1,3)</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