



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	Macédoine de légumes mayonnaise (10) Poisson Pané (1,7) Haricots verts Vache qui rit (7) Pomme	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de betteraves rouges vinaigrette ( 10) Pâtes bolognaise Végé (1) Emmental râpé (7) Compote p. Fraise	Salade de cervelas vinaigrette dés de d'emmental (7,10) Emincés de Porc au caramel (1 ,7,9) Emincés Végé au caramel (1,7,9) (SPSV ) Petit pois-carottes Samos (7) Crème dessert chocolat (7)	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,)	Salade de choux rouge (10) Crêpinette de Porc Filet de poisson pané (1) (SPSV) Gratin dauphinois maison(7) Yaourt mirabelle (7) Kiwi Gold
Semaine du 12 au 16 janvier	Salade de céleri rémoulade (7) 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 (3,7) Ebly aux petits légumes (1 maison (1) Cantal (7) Petit moulé Noix (7,8) Banane	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)	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Concombre au fromage blanc (7) Lasagne champignons mozzarella maison (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 maison Brie Bio (7) Chanteneige Bio (7) Cake au citron maison (1,3)
Semaine du 19 au 23 Janvier	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de Coleslaw (10) Tortellinis ricotta Epinard (1 ,7) Yaourt mirabelle (7) Orange segment	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	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)	Salade de maïs (10) Cassoulet maison (9) Cassoulet végété (9) ( SPSV) Tomme Blanche (7) Tomme Noire portion (7) Yaourt vanille (7)	Pizza maison (1) Emincés poulet miel Brocolis/ Boulgour (1) Edam (7) Edam Portion (7) Pomme
Semaine du 26 au 30 Janvier	Haricots verts vinaigrette (10) Bouchée à la reine maison (1,7) Bouchée à la reine végété (1,7) (SPSV) Riz Brie Bio Chanteneige BIO (7) Kiwi Gold	Salade de choux blanc dès de gruyère (3,10) Poêlée de Colin sauce Tandoori (7) Courgettes aubergines/ pdt Mimolette (7) Mimolette portion (7) Banane	Salade de betteraves rouge (10) Tartiflette (7) Tartiflette végété (7) (SPSV) Vache qui rit ( 7) Compote Pomme. Mirabelle Tarte au flan maison ( 1,3,7)	<u>MENU CHINOIS</u> Nems (1,6) Poulet aigre doux maison (1,6) Riz cantonais végété (1,6) (SPSV) Wok de légumes (6) Yaourt noix de coco (7) Litchi aux sirop	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de chèvre chaud (7,10) Chili Végétarien maison Tomme Noire portion (7) Tomme Grise (7) Marbré maison (7,1 ,3)

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](mailto: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