



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)<br>Poisson Pané (1,7)<br>Haricots verts et pdt<br>Vache qui rit (7)<br>Pomme  | <u>REPAS VEGETARIEN</u><br>Salade de betteraves rouges vinaigrette ( 10)<br>Pâtes bolognaise Egrené Végé (1)<br>Emmental râpé (7)<br>Compote p. Fraise                        | Soupe de pâtes Alphabet<br>Emincés de Porc au caramel (1 ,7,9)<br>Emincés Végé au caramel (1,7,9) (SPSV)<br>Petit pois<br>Samos (7)<br>Crème dessert chocolat (7)  | Salade de pâtes (1,10)<br>Poêlée de colin sauce aurore (4, 7)<br>Choux fleurs/ pdt<br>Mimolette (7)<br>Mimolette portion (7)<br>Galette des Rois (1, 3,)  | Salade de cervelas vinaigrette et dès de d'emmental ( 7,10)<br>Crêpinette de Porc<br>Boulette végété sauce tomate (1) (SPSV)<br>Jardinière de légumes<br>Yaourt mirabelle (7)<br>Kiwi Gold |
| Semaine du 12 au 16 janvier | Salade de céleri rémoulade (7)<br>Cordon bleu (1 ,5,11)<br>Pané végétarien (1,5,11) (SPSV)<br>Carottes fraîches à la crème (7)<br>Camembert (7)<br>Camembert portion (7)<br>Banane     | Jambon blanc en dés vinaigrette<br>Saumon sauce hollandaise (3,7)<br>Ebly aux petits légumes (1)<br>Cantal(7)<br>Petit moulé Nature (7,8)<br>Compote de pomme                 | Quiche Lorraine maison (1, 3, 7)<br>Sauté de Poulet coco curry<br>Curry de lentille (SPSV)<br>Riz basmati<br>Petit suisse (7)<br>(Stick de sucre)<br>(1, 3, 7)<br>Crème à la vanille (7)                 | <u>REPAS VEGETARIEN</u><br>Concombre à la crème (7)<br>Lasagne méditerranéen maison (1,7)<br>Gouda (7)<br>Gouda portion (7)<br>Clémentines  | Salade Alsacienne (10)<br>Emincé de veau marengo (1)<br>Omelette (SPSV)(3)<br>Gratin dauphinois maison (7)<br>Brie Bio (7)<br>Chanteneige Bio (7)<br>Gâteau au yaourt maison (1,3)         |
| Semaine du 19 au 23 Janvier | <u>REPAS VEGETARIEN</u><br>Salade de Coleslaw (10)<br>Tortellinis aux fromages (1 ,7)<br>Yaourt à la myrtille (7)<br>Beignet au chocolat   | Salade de carottes râpées (10)<br>Blanquette aux 2 poissons (lieu et saumon) (1, 4, 3, 7)<br>Poêlée de légumes<br>Emmental (7)<br>Emmental portion (7)<br>Compote pomme poire | Surimi râpées et crevettes sauce cocktail (3,10)<br>Carbonade de Bœuf à l'ancienne (1,9)<br>Tomate farcie végété maison (1,3) (SPSV)<br>Pomme Dauphine<br>Samos (7)<br>Tarte à la noix coco maison (1,8) | Salade de maïs et poivrons vinaigrette (10)<br>Couscous maison (9)<br>Couscous végété (9) ( SPSV)<br>Tomme Noire (7)<br>Tomme Noire portion (7)<br>Yaourt vanille (7)                                     | Pizza jambon fromage (et végété) maison (1)<br>Tajine de poulet au miel et soja<br>Brocolis/ Boulgour (1)<br>Edam (7)<br>Edam Portion (7)<br>Pomme   |
| Semaine du 26 au 30 Janvier | Salade de tomates cube feta (7,10)<br>Bouchée à la reine maison (1,7)<br>Bouchée à la reine fruits mers (1,7) (SPSV)<br>Riz<br>Brie Bio<br>Chanteneige BIO (7)<br>Compote pomme fraise | Salade de choux blanc dès de gruyère (3,10)<br>Poêlée de Colin sauce Tandoori (7)<br>Courgettes aubergines/ pdt<br>Mimolette (7)<br>Mimolette portion (7)<br>Clémentines      | Salade verte maïs tomates (10)<br>Tartiflette maison (7)<br>Tartiflette végété (7) (SPSV)<br>Vache qui rit (7)<br>Ile flottante maison (3,7)   | <u>MENU CHNOIS</u><br>Nems au poulet (1,6)<br>Poulet aigre doux maison (1,6)<br>Riz cantonais végété (1,6) (SPSV)<br>Wok de légumes (6)<br>Tomme Grise (7)<br>Tomme Noire portion (7)<br>Litchis au sirop | <u>REPAS VEGETARIEN</u><br>Céleri rémoulade (9,10)<br>Chili Végétarien maison<br>Yaourt noix de coco (7)<br>Feuilleté crème pâtissière abricot (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