



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 3 au 7 Aout Semaine 32 | Salade de céleri rémoulade (3,7,10) Brochette de dinde mariné curry Quiche à l'emmental (1,3,7) (spsv) Pomme de terre sautées (7) Ketchup Babybel (7) Compote de pomme poire | Salade de tomates (10) Emincé de porc à la moutarde (1,10) Nuggets végé (1,6) (spsv) Boulgour/ Brocolis (7) Brie BIO (7) Vache qui rit BIO (7) Nectarine | Œufs dur mayonnaise (3,10) Pâtes Les Jadinettes crème champignons (1,6,7) Conté indiv (7) Beignet fourré choco (1,5,7) | Salade de concombre au fromage blanc (7,10) Saucisse blanche grillée Petit pois carotte (1,7) Kiri (7) Tarte aux mirabelles maison (1,3,7,8) | Salade de pomme de terre (1,7,10) Fish and chips (1,2,3,4) Courgette/pdt (7) Yaourt arômes (7) Cerises |
| Semaine du 10 au 14 Aout Semaine 33 | Crêpe aux champignons (1,3,7) Emincé de Poulet basquaise (1) Feuilleté au fromage (spsv) (1,3,7) Riz (1,7) Chanteneige (7) Fraises au sucre | Œufs mayonnaise (3,10) Poisson Bordelaise (2,4,7) Julienne de légumes/pdt (1,7) Emmental (7) Emmental portion (7) Eclair chocolat (1,3,7) | Terrine de campagne Salade de tomates (spsv) Jambon grillé au jus (1) Œuf dur béchamel gratiné (spsv) Petit pois carotte (7) Yaourt aux fraises (7) Melon | Salade de carottes vinaigrette (10) Omelette (3,7) Haricots verts pdt (1,7) Petit Louis (7) Tarte au flan maison (1,3,7) | REPAS FROID Surimi mayonnaise (2,3,4,7,10) Cake aux tomates et emmental et feta (1,3,7) Salade de pâtes (1,7) Saint morêt (7) Fromage blanc aux myrtilles (7) |
| Semaine du 17 au 21 Aout Semaine 34 | Rosette, cornichons Thon mayo (spsv) (1,2,3,4,10) Emincé de bœuf au paprika (1) Roulé au fromage (1,3,7) (spsv) Ebly aux petits légumes (1) Moulé ail fines herbes (7) Compote pomme fraise Madeleine indiv | Salade de tomates (10) Pâte carbonara (1,3,7) Pâte aux crevettes (1,2,3,4,7) (spsv) Tomme noir indiv (7) Mirabelles | REPAS FROID Salade de maïs et poivrons (10) Salade de riz (1,3,10) Rôti de porc froid mayo (3,7,10) Surimi mayo (spsv) (3,10) Gouda portion BIO (7) Crème caramel maison (3,7) | PLAT UNIQUE Poulet rôti Omelette (spsv) (3) Crème ail et fines herbes (7) Patatoes (1) Salade verte (10) Yaourt aux framboises (7) Gaufre au sucre glace (1,7) | Salade de lentilles (10) Poisson pané (1,2,3,4,7) Carottes à la crème (7) Camembert portion (7) Pastèque |
| Semaine du 24 au 28 Aout Semaine 35 | Salade de macédoine mayonnaise (3,10) Pâte farcie au fromage, sauce crème (1,3,7) Emmental râpé (7) Liégeois aux fraises coulis de cassis (7) | Salade de coleslaw (3,7,10) Emincé de porc à l'ancienne, lardon oignons grelots (1,7) Quiche au poireaux (1,3,7)(spsv) Haricots verts pdt (7) Vache qui rit BIO portion (7) Abricots | Melon Cordon bleu de volaille (1) Pané végé (spsv) Ratatouille maison Riz BIO (1) Petit suisse nature (7) stick de sucre Sabayon fruits rouges (3,7) | Salade de concombre vinaigrette (10) Lasagne maison (1,7) Lasagne végé (1,6,7) Yaourt nature sucré (7) Paris Brest (1,3,7) | Croque-monsieur béchamel (1,7) Croque-monsieur fromage (1,7) (spsv) Poêlé de saumon citron (1,7) Purée maison (7) Chèvre RIANS (7) Compote 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-

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

- Produits Lorrains
- Produits Bio Lorrains
- Produits Grand Est
- SPSV Sans porc sans viande