




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 29 Juin au 3 Juillet Semaine 27	<i>Salade de céleri rémoulade (3,7,10)</i> <i>Blanquette de poulet 🍷 (1,7)</i> <i>Omelette (1,7) (spsv)</i> <i>Riz Pilaw (1,7) 🍷</i> <i>Brie (7)</i> <i>Camembert portion (7)</i> <i>Compote de pomme 🍏</i>	<i>Salade piémontaise (1,7,10)</i> <i>Salade de pomme de terre (spsv) (1,7,10)</i> <i>Paupiette de poisson (1,2,4)</i> <i>Courgette/pdt (7)</i> <i>Tomme blanche 🍏(7)</i> <i>Samos (7)</i> <i>Pêche</i>	BARBECUE POUR FETER LES VACANCES <i>Taboulé aux légumes</i> <i>Saucisse blanche grillée</i> <i>Pomme de terre en robe des champs</i> <i>Fromage blanc épiced</i> <i>Chamallow</i>	 <i>Salade de concombre BIO vinaigrette (10) 🍏</i> <i>Pâtes Les Jadinettes au Fayot crème champignons 🍷 (1,6,7)</i> <i>Yaourt noix de coco 🍏 (7)</i> <i>Tarte noix de coco (1,3,7)</i>	PIQUE NIQUE <i>Sandwich pain de mie jambon fromage fait maison</i> <i>Chips</i> <i>Tomate cerise</i> <i>Babybel</i> <i>Yaourt à boire</i> <i>Gateau fourré au chocolat</i>

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