



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS



Cuisine Centrale
Rue Louis Majorelle
54200 TOUL
N° agrément : 54528008

Menu Saison Été

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 6 au 10 Juillet Semaine 28	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 Chanteneige (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) 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 13 au 17 Juillet Semaine 29	Terrine de campagne Salade de tomates (spsv) Jambon grill au jus (1) Pané fromager (1 ;3 ;7) Petit pois carotte (7) Babybel (7) Fraises aux sucre	FERIE	Crêpe aux champignons (1,3,7) Emincé de Poulet basquaise (1) Riz (1,7) Yaourt aux fraises (7) Pêche plate	Salade de carottes vinaigrette (10) Omelette (3,7) Haricots verts pdt (1,7) Petit Louis (7) Tarte au flan (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 20 au 24 Juillet Semaine 30	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	PLAT UNIQUE	Salade de lentilles (10) Poisson pané (1,2,3,4,7) Carottes à la crème (7) Camembert portion (7) Pastèque
Semaine du 27 au 31 Juillet Semaine 31	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 Flan à la vanille (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.

- 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

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-