



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

Menu Saison Printemps



Cuisine Centrale

Rue Louis Majorelle

54200 TOUL

N° agrément : 54528008

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 2 au 6 Mars Semaine 10	Salade de Carottes BIO râpées (10) Pané fromager (1) Petit pois Gouda portion Poire	Œufs mayonnaises (3) Poêlé colin saumon sauce citron (7) Choux fleur/pdt Tomme Bio (7) Compote p. Framboise	Salade d'avocats et thon (10,4) Moussaka maison (7,1) Vache qui rit BIO (7) Banane	REPAS VEGETARIEN Salade de concombre BIO vinaigrette (10) Pâtes Les Jadinettes bolognaises aux lentilles (1) Yaourt fraise (7) Tarte au flan maison (1,3,7)	Salade de pdt (1,10) Tajine de poulet Boulgour/brocolis (1) St Paulin (7) Cocktail de fruits sirop
Semaine du 9 au 13 Mars Semaine 11	Salade de cervelas vinaigrette au cornichons (10) Steak haché au poivre (7) Pomme Dauphine (7) Mimolette (7) Yaourt au caramel (7)	Salade de tomates vinaigrette (10) Sauté de poulet normand (1,7) Lentilles à la crème, (1,6,7) Haricots verts Brie Bio (7) Pomme	REPAS VEGETARIEN Salade de choux rouge aux pommes (10) Hachis parmentier provençal Végé (1,6,7) Emmental râpé (7) Fondant au chocolat maison (1,3,7)	Quiche lorraine maison (1,3,7) Sauté de porc au caramel Carottes au beurre (7) Fromage blanc (7) (Stick de sucre) Poire	Taboulé maison (1,10) Fish and chips, sauce tartare (2,4,7) Julienne de légumes/pdt (1) St Nectaire (7) Eclair vanille (1,3,7)
Semaine du 16 au 20 Mars Semaine 12	Salade verte dès d'emmental (3,7) Emincé de bœuf au paprika (1) Ebly au petit légumes (1) Emmental (7) Compote pomme fraise	Salade de céleri BIO rémoulade (7,10) Sauté d'agneau (1) Semoule de couscous (1) Yaourt aux fraises (7) Gaufre (1,7)	Croque-monsieur béchamel (1,7) Emincé de saumon sauce crème (1,4,7) Fondue de poireaux/pdt (7) Babybel BIO (7) Orange	REPAS VEGETARIEN Carottes râpées vinaigrette (10) Tortillas de pomme de terre (3,7) Petit suisse nature (7) stick de sucre Feuilleté abricot crème pâtissière (1,3,7)	Salade Grecque (7) Gratin jambon Coquillettes (1,7) Brie BIO (7) Kiwi Gold
Semaine du 23 au 27 Mars Semaine 13	Salade de maïs et tomates (10) Emincé de poulet basquaise Riz Cantal AOP (1,7) Compote Pomme	Surimi miette sauce cocktail (2,10,4) Crêpinette sauce tomate Courgettes/pdt Yaourt myrtille (7) Banane	REPAS VEGETARIEN Tartiflette végétarienne (7) Salade verte Yaourt au framboise (7) Beignet chocolat	Menu Italien Salade de tomates Mozza et petit gressin (7,10) Gnocchi à la Polpetine (1) Parmesan râpé (7) Tiramisu (1,3,7)	Pizza jambon fromage maison (1,10) Blanquette de volaille (1,7) Purée de carotte (7) Tomme blanche (7) Liégeois chocolat (7)

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

Produits Lorrains

Produits Bio Lorrains

Produits Grand Est

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