



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

Cuisine Centrale
Rue Louis Majorelle
54200 TOUL

CLSH




n° agrément : 54528008

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 13 AU 17 AVRIL	<p>Salade de carotte râpée vinaigrette (10)</p> <p>Sauté de poulet au thym 🍷 (1,7)</p> <p>Polenta crémeuse maison (7)</p> <p>Emmental portion (7)</p> <p>Quatre quart ananas (1,3,7)</p>	<p>Salade de concombres vinaigrette (7,10) 🌱</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière (1,7) 🍷</p> <p>Carottes à la crème (7)</p> <p>Vache qui rit BIO (7) 🌱</p> <p>Compote P.fraise 🌱</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>Taboulé maison (10)</p> <p>Chili végétarien maison (6)</p> <p>Riz BIO (1) 🌱</p> <p>Fromage blanc (7) 🌱</p> <p>Stick de sucre</p> <p>Orange</p>	<p><u>Menu de la Blague</u> 🐟</p> <p>Rillettes de thon au st morêt (2,4,7)</p> <p>Saumon sauce citron (2,4,7)</p> <p>Gratin de brocolis pdt (7)</p> <p>Emmental portion (7)</p> <p>Tarte noix de coco (1,3,7)</p> <p>Comment appelle-t-on une vieille barbe à papa ?</p> <p>Réponse : une barbe à papi</p>	<p><u>MENU AMERICAIN</u></p> <p>Salade de coleslaw (3,7)</p> <p>Hot Dog ketchup (1,3,7)</p> <p>Chips (1,5)</p> <p>Yaourt griotte (7) 🌱</p> <p>Brownies maison (1,3,7)</p>

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

- 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