



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 30 Mars au 3 Avril Semaine 14	Salade de maïs et tomate (10) Emincé de porc estragon (1,7) Pomme Dauphine (7) Mimolette (7) Crème dessert au caramel (7)	Salade de cervelas vinaigrette au cornichons (10) Emincé de Lapin à la moutarde (1,7,10) Choux fleur/pdt (7) Tomme blanche (7) Compote p.poire	Salade d'avocats et surimi (10,2,4) Moussaka maison (7,1) Vache qui rit BIO (7) Banane	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de concombre BIO vinaigrette (10) Pâtes Les Jadinettes au Fayot Provençal (1,7) Yaourt fraise (7) Tarte au flan maison (1,3,7)	<u>Menu de Pâques</u> Œufs en mayonnaise (3,10) Poêlé saumon sauce citron (7) Purée maison (1,7) Brie BIO (7) Lapin de pâques en chocolat Brioche au sucre
Semaine du 6 au 10 Avril Semaine 15	FERIE	Salade de céleri rémoulade (3,7,10) Sauté de poulet sauce crème (1,7) Pâte au beurre (1,7) Emmental portion (7) Liégeois à la vanille (7)	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de choux rouge aux pommes (10) Hachis parmentier provençal Végé BIO (1,6,7) Vache qui rit (7) Fondant au chocolat maison (1,3,7)	Taboulé maison (1,10) Fish and chips, sauce tartare (2,4,7) Julienne de légumes/pdt (1,7) St Nectaire (7) Eclair vanille (1,3,7)	Quiche au fromage maison (1,3,7) Emincé de porc champignons Carottes, pdt au beurre (1,7) Fromage blanc BIO (7) (Stick de sucre) Poire
Semaine du 27 Avril au 1 mai Semaine 18	Salade verte dès d'emmental (3,7) Emincé de bœuf au paprika (1) Ebly BIO aux petits légumes (1) Vache qui rit (7) Compote pomme fraise	Salade de concombres (7,10) Poulet rôti Sauce crème ail et fines herbes (7) Pomme de terre grenaille (1) Yaourt aux fraises (7) Gaufre (1,7)	<u>MENU ITALIEN</u> Salade de tomate mozza Gnocchi à la Polpetine (1,7) Parmesan râpé (7) Tiramisu (1,3,7)	Salade Grecque (7) Gratin jambon Coquillettes (1,7) Brie BIO (7) Gâteau de semoule maison (1,3,7)	FERIE

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