

# SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

Cuisine Centrale

Rue Louis Majorelle

54200 TOUL

N° agrément : 54528008

## Menu Saison Printemps



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 4 au 8 Mai  Semaine 19	Salade de céleri rémoulade (3,7,10) Blanquette de volaille (1,7) Pâte au beurre (1,7) Vache qui BIO portion (7) Liégeois à la vanille (7)	Salade de cervelas vinaigrette au cornichons (10) Emincé de bœuf estragon (1,7) Choux fleur/pdt (7) Tomme blanche (7) Compote p.poire	Surimi mayonnaise (3,7,10) Moussaka maison (1,7) Gouda portion (7) Banane	Salade de concombre BIO vinaigrette (10) Pâtes Les Jadinettes au Fayot Provençal (1,7) Yaourt coco (7) Tarte au flan maison (1,3,7)	<b>FERIE</b>
Semaine du 11 au 15 Mai  Semaine 20	Salade de carottes vinaigrette (10) Lentilles à la crème (1,7) Chipolatas Chanteneige BIO (7) Compote de pomme indiv Petit beurre indiv	Œufs dur mayonnaise (3,7) Fish and chips, sauce tartare (2,4,7) Julienne de légumes/pdt (1,7) St Nectaire (7) Eclair vanille (1,3,7)	Feuilleté au fromage (1,3,7) Emincé de porc champignons Carottes, pdt au beurre (1,7) Fromage blanc BIO (7) (Stick de sucre) Pomme	<b>FERIE</b>	<b>PONT</b>
Semaine du 18 au 22 Mai  Semaine 21	Salade verte batavia dès d'emmental (3,7) Goulash (1) Ebly au petit légumes (1,7) Moulé ail fines herbes (7) Banane	Pâté en croûte Poulet rôti Sauce crème ail et fines herbes (7) Pomme de terre grenaille (1) Yaourt aux fraises (7) Gaufre au sucre (1,7)	Salade Grecque (7) Emincé de saumon sauce crème (1,4,7) Fondue de poireaux/pdt (1,7) Babybel BIO (7) Orange	<b>Menu froid</b> Carottes BIO râpées vinaigrette (10) Salade de pomme de terre, œuf dur, emmental (1,3,7,10) Petit suisse nature (7) stick de sucre Feuilleté pomme (1,3,7)	Quiche lorraine (1,3,7) Gratin jambon Coquillettes (1,7) Brie BIO (7) Fraises Sachet de sucre
Semaine du 25 au 29 Mai  Semaine 22	<b>FERIE</b>	Salade de betteraves (10) Emincé de poulet basquaise Riz BIO Vache qui rit BIO portion (7) Crème dessert praliné indiv (7)	Tartiflette végétarienne (1,6,7) Salade verte Yaourt au framboise (7) Beignet chocolat	<b>Menu Italien</b> Salade de tomates Mozza (7,10) Gnocchi à la Polpetine (1) Parmesan râpé (7) Tiramisu (1,3,7)	Pizza jambon fromage maison (1,7) Emincé de porc crème paprika (1,7) Purée de carotte maison (1,7) Tomme blanche (7) Compote Pomme fraise

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](mailto:restauration@smgt.fr)

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques-

Produits Lorrains

Produits Bio Lorrains

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