



SYNDICAT MIXTE DU
GRAND TOULOIS

Menu Saison AUTOMNE



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 28 Septembre au 2 Octobre Semaine 40	Thon au fromage frais (2,4,7) Crêpinette de porc (1) Petit pois (7) Tomme noire (7) Compote pomme poire	Salade de choux rouge aux pommes (10) Poulet rôti (1) Ratatouille maison Petit suisse au sucre (7) Banane	Salade de taboulé (1,10) Carbonnade flamande (1) Carottes pomme de terre (7) Samos (7) Poire au sirop	Œufs mayonnaise (3,10) Tartiflette oignons reblochon (7) Yaourt abricot (7) Pomme	Salade de cèleri fromage blanc moutarde à l'ancienne (7,10) Pâte à la bolognaise (1,3,7) Emmental râpé (7) Tarte au flan maison (1,3,7)
Semaine du 5 au 9 Octobre Semaine 41	Salade de coleslaw (3,10) Emincé de volaille à la crème (1,7) Pâte (7) Emmental bloc (7) Compote pomme fraise Petit beurre (1.3.7)	Jambon blanc Tomate farci (1) Courgettes pdt (1,7) Gouda (7) Crème dessert chocolat (7)	Salade de pâtes (1,3,10) Œufs dur béchamel (1,3,7) Epinard pdt (7) Fromage blanc (7) (Stick de sucre) Poire	Soupe au potiron (7) Emincé de porc au curry (1,7) Haricots verts pdt (7) Tomme blanche (7) Feuilleté aux pommes (1,3)	 Menu Octobre rose Salade de betteraves vinaigrette Poêlé de saumon et crevettes roses Purée de potiron pdt (1,7) Brie BIO Madeleine cœur fourré à la framboise (1,3,7)
Semaine du 12 au 16 Octobre Semaine 42	Salade de concombres crème (10) Lasagne végétarienne maison (1,6,7) Yaourt à la passion (7) Banane	Salade de macédoine (3,10) Couscous boulette bœuf (1) Brie BIO (7) Gouda portion (7) Pêche au sirop	Salade de pomme de terre (1,7,10) Poisson meunière (2,4,7) Brocolis pomme de terre (7) Samos portion (7) Compote pomme cerise	REPAS DES PRODUCTEURS Cervelas Cornichons De la Ferme du Colombier Sauté de poulet au curry (1) De chez René Meyer Pâte Jadinette (1) De chez Jadinette Brie Bio (7) De chez Paysan Bio Lorrain Crème dessert chocolat (1,7) De chez Yaourt de Salm Madeleine de Commercy (1) De chez Les épiciers du coin	Samoussa légumes (1,7) Emincé de bœuf provençal (1,7) Purée maison (1,7) Saint paulin (7) Gâteau au yaourt maison (1,3,7)
				 	

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 ou tel 03.83.43.46.50

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques-

-  Produits Lorrains
-  Produits Bio Lorrains
-  Produits Grand Est
-  Egalim
- 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