



SYNDICAT MIXTE DU
GRAND TOULOIS

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



Menu Saison AUTOMNE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 31 Aout au 4 Septembre	Ecole Fermée	Salade de concombres à la crème (7,10) Pâte à la bolognaise (1,3,7) Emmental râpé (7) Saint nectaire AOP (7) Brownies au chocolat maison (1,3,5,7,8)	Salade de taboulé (1,10) Carbonnade flamande (1) Carottes pomme de terre (7) Samos (7) Poire au sirop	Œufs mayonnaise (3,10) Haricots blancs à la tomate (1) Saucisse végétarienne (6) Yaourt abricot (7) Chausson aux pommes (1,3)	Céleri rémoulade BIO (3,10) Bouché à la reine (1,7) Riz aux petits légumes (1,7) Emmental (7) Quetsche
Semaine 36 Semaine du 7 au 11 Septembre	Salade de coleslaw (3,10) Emincé de volaille à la crème (1,7) Casarecce (pâte) (7) Brie BIO (7) Compote pomme poire Petit beurre (1,3,7)	Jambon blanc Tomate farci (1) Courgettes pdt (1,7) Vache qui rit BIO (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) Crêpinette de porc (1) Haricots verts pdt (7) Yaourt griotte Feuilleté aux pommes (1,3)	Salade de carottes râpées (10) Paupiette du pêcheurs (1,4,5,7) Riz aux petits légumes (7,9) Tomme Blanche (10) Liégeois au café (7)
Semaine 37 Semaine du 14 au 18 Septembre	Salade de tomate (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) Pêche au sirop	Salade de pomme de terre (1,7,10) Emincé de poisson sauce citron (2,4,7) Carottes à la crème (7) Samos portion (7) Compote pomme cerise	REPAS LORRAIN Pâté de campagne Terrine de légumes mayo (3,10) Fricassée de porc mirabelle (1) Pâte Jadinette (1) Carré de l'Est (7) Tarte Myrtille maison (1,7)	Samoussa légumes (1,7) Tajine de poulet soja miel aux légumes (1,6) Semoule (7) Saint paulin (7) Raisin blanc
Semaine 38 Semaine du 21 au 25 Septembre	Salade de betterave (10) Blanquette de volaille (1,3,7) Riz pilaf Edam (7) Compote pomme spéculos	Concombre au fromage blanc Lentilles à la crème (7) Saucisse chipolatas Yaourt nature sucré (7) Madeleine (1,3,7)	REPAS AMERICAIN Salade coleslaw (3,10) Hamburger de bœuf maison (1,3,6,7) Patatoes (1) Mimolette (7) Donuts au sucre (1,3,5,7)	Salade vosgienne Emincé de dinde moutarde à l'ancienne (1,7) Brocolis / P de Terre (7) Chanteneige BIO (7) Semoule au lait maison (7,1)	Poireaux vinaigrette (3,10) Feuilleté de saumon à l'oseille (1,2,3,4) Julienne de légumes pdt (7) Brie BIO Crème caramel maison (1,3,7)
Semaine 39					

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

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

Spsv (sans porc sans viande)