# 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 2 au 6 Novembre<br><br>Semaine 45 | ***MENU HALLOWEEN***<br>*Tranche de Surimi mayonnaise olive noire (7,10)*<br>*Emincé de bœuf DRACULA (1)*<br>*Pâte à l'encre noire (1,7)*<br>*Mimolette (7)*<br>*Donuts Halloween (1,3,5,7)* | *Salade de concombres à la crème (7,10)*<br>*Tortelloni au 4 fromage sauce crème (1,3,7)*<br>*Emmental râpé (7)*<br>*Raisin blanc* | *Salade de taboulé (1,10)*<br>*Emincé de lapin moutarde (1,7,10)*<br>*Carottes pomme de terre (7)*<br>*Samos (7)*<br>*Poire au sirop* | *Œufs mayonnaise (3,10)*<br>*Haricots blancs à la tomate (1)*<br>*Saucisse à cuire*<br>*Yaourt abricot (7)*<br>Chausson aux pommes (1,3) | *Céleri rémoulade BIO (3,10)*<br>*Bouché quenelle (1,7)*<br>*Riz aux petits légumes (1,7)*<br>*Brie Bio (7)*<br>*Banane* |
| Semaine du 9 au 13 Novembre<br><br>Semaine 46 | *Salade de coleslaw (3,10)*<br>*Emincé de volaille à la crème (1,7)*<br>*Pâte (7)*<br>*Tomme blanche (7)*<br>*Gâteaux aux pommes maison (1,7)* | *Crêpe au fromage (1,3,7)*<br>*Tomate farci (1)*<br>*Courgettes pdt (1,7)*<br>*Yaourt griotte*<br>*Kiwi gold* | FERIE | *Soupe au potiron (7)*<br>*Crépinette de porc (1)*<br>*Haricots verts pdt (7)*<br>*Vache qui rit BIO (7)*<br>*Compote pomme poire*<br>*Petit beurre (1,3,7)* | *Salade de carottes râpées (10)*<br>*Poisson pané (1,4,5,7)*<br>*Quartier de citron*<br>*Purée de pomme de terre (1,7)*<br>*Brie Bio (7)*<br>*Crème dessert café (7)* |
| Semaine du 16 au 20 Novembre<br><br>Semaine 47 | *Salade de tomate (10)*<br>*Lasagne végétarienne maison (1,6,7)*<br>*Yaourt à la passion (7)*<br>*Pomme* | *Salade de macédoine (3,10)*<br>*Couscous boulette bœuf (1)*<br>*Brie BIO (7)*<br>*Pêche au sirop* | *Salade de pomme de terre (1,7,10)*<br>*Emincé de poisson sauce citron (2)*<br>*Brocolis pomme de terre (7)*<br>*Samos portion (7)*<br>*Compote pomme cerise* | ***REPAS LORRAIN***<br>*Pâté de campagne*<br>*Fricassée de porc mirabelle (1)*<br>*Pâte Jadinette (1)*<br>*Carré de l'Est (7)*<br>*Tarte Myrtille maison (1,7)* | *Samoussa légumes (1,7)*<br>*Tajine de poulet soja miel aux légumes (1,6)*<br>*Semoule (7)*<br>*Saint paulin (7)*<br>*Raisin blanc* |
| Semaine du 23 AU 27 Novembre<br><br>Semaine 48 | *Terrine de saumon sauce cocktail (1,2,3,4,10)*<br>*Blanquette de volaille (1,3,7)*<br>*Riz pilaf*<br>*Edam (7)*<br>*Compote pomme mirabelle* | *Concombre au fromage blanc*<br>*Lentilles à la crème (7)*<br>*Saucisse chipolatas*<br>*Yaourt nature sucré (7)*<br>*Madeleine (1,3,7)* | ***REPAS AMERICAIN***<br>*Hamburger de bœuf maison (1,3,6,7)*<br>*Patatoes (1)*<br>*Salade verte (10)*<br>*Mimolette (7)*<br>*Donuts au sucre (1,3,5,7)* | *Salade vosgienne*<br>*Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne (1,7)*<br>*Courgettes / P de Terre (7)*<br>*Chanteneige BIO (7)*<br>Semoule au lait maison (7,1) | *Salade de betteraves (10)*<br>*Feuilleté au fromage (1,7)*<br>*Julienne de légumes pdt (7)*<br>*Brie BIO*<br>*Flan nappé caramel (1,3,7)* |
| Semaine du 30 Novembre au 4 décembre<br><br>Semaine 49 | *Thon au saint morêt (2,4,7)*<br>*Emincé de porc au curry (1,7)*<br>*Petit pois (7)*<br>*Tomme noire (7)*<br>*Poire* | *Salade verte maïs tomates (10)*<br>*Tartiflette oignons reblochon (1,7)*<br>*Vache qui rit BIO (7)*<br>*Compote de pomme* | *Salade de cervelas vinaigrette (10)*<br>*Steak haché sauce au poivre (7)*<br>*Choux fleurs pdt (7)*<br>Moulé au fines herbes (7)<br>*Ile flottante maison (3,7)* | *Quiche Lorraine maison (1, 3, 7)*<br>*Poêlé de saumon, beurre blanc (1,2.4,7)*<br>*Carottes (7)*<br>*Brie BIO (7)*<br>*Yaourt au citron (7)* | Salade de choux rouge aux pommes (10)<br>Poulet basquaise (1)<br>Ratatouille + riz maison<br>Petit suisse au sucre (7)<br>Kiwi gold |
| | | | | | |

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-

*(1,3,5,7,8)* Produits Lorrains

Produits Bio Lorrains

Produits Grand Est

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*