



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOUS



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




Menu Saison Été

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 1 au 5 Juin Semaine 23	Salade de céleri rémoulade (3,7,10) Brochette de dinde mariné curry 90g Fish and chips (1,2,3,4) (spsv) Patatoes (1) Ketchup Port salut (7) Port Salut portion (7) Compote de pomme poire	Salade de tomates (10) Emincé de porc au champignons (1,10) Croque-monsieur fromage maison façon pain perdu (1,7,10) (spsv) Boulgour/ Brocolis (7) Brie BIO (7) Vache qui rit BIO (7) Nectarine	Salade coleslaw (7,10) Pâtes Les Jardinets au Fayot crème champignons (1,6,7) Chanteneige BIO (7) Beignet fourré pomme (1,5,7)	 Œuf brouillé, saucisse cuite fumé Saucisse végé (spsv) (6) Fromage emmental Pain beurre confiture Pancake miel Fromage blanc Salade de fruits Jus d'orange Brique de chocolat	Salade piémontaise (1,7,10) Salade de pomme de terre (spsv) (1,7,10) Paupiette de poisson (1,2,4) Courgette/pdt (7) Yaourt aux abricots (7) Pêche
Semaine du 8 au 12 Juin Semaine 24	Crêpe aux champignons (1,3,7) Emincé de porc basquaise Croquette au poisson maison (spsv) (1,2,4,7,5) Pâte au beurre (1,7) Kiri (7) Pomme	Taboulé maison (1,10) Poisson Bordelaise (2,4,7) Julienne de légumes/pdt (1,7) Emmental (7) Emmental portion (7) Eclair chocolat (1,3,7)	Terrine de campagne Salade de carottes (spsv) Jambon grillé au jus (1) Œuf dur béchamel gratiné (spsv) Petit pois carottes (7) Yaourt aux fraises (7) Melon	Salade de carottes vinaigrette (10) Lentilles à la crème (1,7) Chipolatas Saucisse végé (spsv) Saint nectaire (7) Petit Louis (7) Tarte au flan (1,3,7)	REPAS FROID Œufs dur mayonnaise (3,7,10) Cake aux tomates et emmental et feta (1,3,7) Salade de pâtes (1,7) Brie BIO (7) Saint morêt (7) Fromage blanc aux myrtilles (7)
Semaine du 15 au 19 Juin Semaine 25	Rosette, cornichons Thon mayo (spsv) (1,2,3,4,10) Emincé de bœuf au paprika (1) Roulé au fromage (1,3,7) (spsv) Ebly BIO aux petits légumes (1) Moulé ail fines herbes (7) Compote pomme fraise Madeleine indiv	PLAT UNIQUE Poulet rôti Crème ail et fines herbes (7) Patatoes (1) Salade verte (10) Omelette (spsv) (3) Yaourt aux framboises (7) Gaufre au sucre glace (1,7)	REPAS FROID Salade de maïs et poivrons (10) Salade de riz (1,3,10) Rôti de porc froid mayo (3,7,10) Surimi mayo (spsv) (3,10) Gouda portion BIO (7) Crème caramel (3,7)	Salade de tomates (10) Tartiflette végétarienne (1,6,7) Tomme noir (7) Tomme noir indiv (7) Fraises aux sucres	Salade de lentilles (10) Poisson pané (1,2,3,4,7) Carottes à la crème (7) Brie BIO (7) Camembert portion (7) Génoise roulé confiture (1,3,7)
Semaine du 22 au 26 Juin Semaine 26	Salade de macédoine mayonnaise (3,10) Pâte farcie au fromage, sauce crème (1,3,7) Conté (7) Conté indiv (7) Liégeois aux fraises coulis de cassis (7)	Salade de surimi crevettes sauce cocktail (10) Emincé de porc à l'ancienne, lardon oignons grelots (1,7) Quiche au saumon maison (1,3,7) Haricots verts pdt (7) Vache qui rit BIO portion (7) Abricots	Melon Steak haché sauce champignons (1,7) Pané végé (spsv) Ratatouille maison Riz BIO (1) Petit suisse nature (7) stick de sucre Clafoutis (1,3,7)	Salade de concombre vinaigrette (10) Lasagne maison (1,7) Lasagne végé (1,6,7) Yaourt noix de coco (7) Bavarois au fraises (1,3,7)	Croque-monsieur béchamel (1,7) Croque fromage (1,7) (spsv) Œufs dur béchamel Purée maison (7) Chaourse (7) Chèvre RIANS (7) Compote Pomme

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

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

-  Produits Lorrains
-  Produits Bio Lorrains
-  Produits Grand Est
- SPSV Sans porc sans viande

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques-