



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

Menu Saison Printemps



Cuisine Centrale

Rue Louis Majorelle

54200 TOUL

N° agrément : 54528008

	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) Omelette (1,7) (SPSV) Pâte au beurre (1,7) Vache qui BIO portion (7) Liégeois à la vanille (7)	Salade de cervelas vinaigrette au cornichons (10) Terrine de poisson sauce cocktail (spsv) (2,3,4) Emincé de bœuf estragon (1,7) Quiche au saumon maison (SPSV) (1,3,7) Choux fleur/pdt (7) Tomme blanche (7) Samos (7) Compote p.poire	Surimi mayonnaise (3,7,10) Moussaka maison (1,7) Moussaka végé (1,6,7) 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)	FERIE
Semaine du 11 au 15 Mai Semaine 20	Salade de carottes vinaigrette (10) Lentilles à la crème (1,7) Chipolatas Saucisse végé (SPSV) (6) 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) Emmental portion (7) Eclair vanille (1,3,7)	Feuilleté au fromage (1,3,7) Emincé de porc champignons Croquette au poisson maison (SPSV) (1,2,4,7,5) Carottes, pdt au beurre (1,7) Fromage blanc BIO (7) (Stick de sucre) Pomme	FERIE	FERIE
Semaine du 18 au 22 Mai Semaine 21	Salade verte batavia dès d'emmental (3,7) Goulash (1) Pané fromage (1,3,7) (SPSV) Ebly au petit légumes (1,7) Moulé ail fines herbes (7) Banane	Pâté en croûte Poulet rôti Sauce crème ail et fines herbes (7) Quenelle sauce béchamel tomatée (SPSV)(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	Menu froid 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) Quiche fromage (spsv) (1,3,7) Gratin jambon Coquillettes (1,7) Gratin de coquille aux fromages (1,7) (SPSV) Brie BIO (7) Camembert portion (7) Fraises Sachet de sucre
Semaine du 25 au 29 Mai Semaine 22	FERIE	Salade de betteraves (10) Emincé de poulet basquaise Poisson pané (SPSV) (1,7) 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	Menu Italien Salade de tomates Mozza (7,10) Gnocchi à la Polpetine (1) Parmesan râpé (7) Tiramisu (1,3,7)	Pizza jambon fromage maison (1,7) Pizza au fromage (SPSV) (1,7) Emincé de porc crème paprika (1,7) Omelette nature (SPSV) (3) Purée de carotte maison (1,7) Tomme blanche(7) Chèvre RIANS (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

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques-

- 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