



# SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

## Menu Saison Hiver

Cuisine Centrale

Rue Louis Majorelle

54200 TOUL

N° agrément : 54528008

|  | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|--|---|---|--|--|
| <b>Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 Décembre</b> | Salade de carottes vinaigrette (10)<br>Emincés de volaille (1,7)<br>Omelette (SPSV)<br>Courgettes/ PDT<br>Emmental (7)<br>Emmental portion (7)<br>Compote p. fraise        | Salade de cervelas et dès d'emmental (7,10)<br>Filet de colin sauce aurore (4,7)<br>Petit pois-carottes<br>Mimolette (7)<br>Mimolette portion (7)<br>Crème dessert chocolat (7)         | <u>REPAS VEGETARIEN</u><br>Salade de betteraves rouges en vinaigrette (10)<br>Spaghetti bolognaise aux lentilles BIO  (1,7)<br>Vache qui rit (7)<br>Clémentines           | Salade de pâtes (10)<br>Emincés de Porc au caramel (1,7,9)<br>Emincés Végé au caramel (1,7,9) (SPSV)<br>Choux fleurs / PDT(1,7)<br>Brie BIO (7)<br>Kiri (7)<br>Tarte aux pommes maison  (1, 3, 7)                        | Salade de choux rouge (10)<br>Crêpinette de Porc<br>Filet de poisson pané (1,4,5) (SPSV)<br>Gratin dauphinois maison<br>Yaourt mirabelle<br>Kiwi Gold<br>Pain d'épices st Nicolas (1,3,7)              |
| <b>Semaine du 8 au 12 Décembre</b>             | Salade de Céleri rémoulade (7,10)<br>Cordon bleu (1,5,11)<br>Pané végétarien (1,5,11) (SPSV)<br>Haricots verts/ PDT (7)<br>Camembert (7)<br>Camembert portion (7)<br>Poire | Jambon blanc<br>Saumon sauce hollandaise (4,7)<br>Eby aux petits légumes (1)<br>Cantal (7)<br>Petit Moulé Noix (7,8)<br>Banane  | Quiche Lorraine maison (1, 3, 7)<br>Poulet coco curry (7)<br>Curry de lentilles (SPSV)<br>Riz basmati<br>Petit suisse  (7)<br>(Stick de sucre)<br>Crème à la vanille  (7) | <u>REPAS VEGETARIEN</u><br>Concombre au fromage blanc (7)<br>Lasagne champignons mozzarella (1,7)<br>Gouda (7)<br>Gouda portion (7)<br>Clémentines   | Salade Bretonne (10)<br>Emincés de veaux marengo(1)<br>Saucisse végé et Haricots blanc à la tomate (SPSV)<br>Jardinière de légumes Brie Bio<br>Chanteneige Bio  (7)<br>Cake au citron maison (1, 3, 7) |
| <b>Semaine du 15 au 19 Décembre</b>            | <u>REPAS VEGETARIEN</u><br>Salade de Coleslaw (1,7,9)<br>Tortellinis ricotta Epinards (1,7)<br>Edam (7)<br>Edam Portion (7)<br>Orange segment                              | Salade de carottes râpées (10)<br>Blanquette aux 2 poissons ( lieu et saumon) (1, 4, 3, 7)<br>Poêlée de légumes avec pdt<br>Emmental (7)<br>Emmental portion (7)<br>Compote pomme poire | Macédoine de légumes mayonnaise (3,10)<br>Mijoté de Bœuf  (1,9)<br>Tomate farcie végé (1,3) (SPSV)<br>Pomme Dauphine<br>Samos (7)<br>Tarte à la noix coco maison (1,8)    | <u>REPAS DE NOËL</u><br>Toast de Noël<br>Filet de Pintade sauté sauce foie champignons<br>Purée de PDT et potimarron maison (7)<br>Comté AOP (7)<br>Comté portion (7)<br>Sapin Chocolat vanille<br>Père Noel en Chocolat | Œufs Mayonnaise (10)<br>Steack haché sauce poivre  (1,7)<br>Steack végé sauce poivre (1,7) (SPSV)<br>Brocolis/ Boulgour (1)<br>Yaourt mirabelle  (7)<br>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](mailto: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