



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 7 au 11 Novembre	Macédoine mayonnaise (3,9,10) Cordon bleu (1) Frites Fromage portion (7) Fruit	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade carottes / céleri (9,10) Pané de blé (1,9) Lentilles Yaourt (7)/ fromage (7) Cubes de pommes	Tomates en salade Sauté d'agneau P de T persillées Yaourt (7)/ fromage (7) Compote	Asperges mayonnaise (3,10) Chipolatas Purée (7) Yaourt (7) Fruit	FERIE
Semaine du 14 au 18 Novembre	Betteraves vinaigrette (10) Escalope viennoise (1,3,7) Haricots verts Fromage portion (7) Fruit	Carottes râpée (10) Emincé de porc à l'estragon (1,7) Courgettes au thym (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Céleri rémoulade (9,10) Pâtes bolognaise végétale (1,3,9) Fromage râpé (7) Dessert exotique	Salade haricots verts (10) Emincé de bœuf stroganoff (1,12) Petit pois (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit	Salade aux œufs (3,10) Poêlée de truite à l'oseille (1,4,7) Riz aux petits légumes (7,9) Yaourt (7)/ fromage (7) Compote
Semaine du 21 au 25 Novembre	Choux rouge aux lardons (10) Boulettes de volaille au cheddar (1,3,7,10) Pâtes (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Eclair vanille (1,3,7)	Tomates vinaigrette (10) Filet de poisson aux câpres (1,4,12,7,14) Brocolis / P de T (7) Crème dessert (7) Gâteaux secs (1,3)	Salade piémontaise (3,10) Bœuf bourguignon (1) Gratin de potimarron (3,7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit	Salade verte (10) Knacks (7) Frites Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade grecque (7,10) Ravioles champignons / ail des ours (1,3,7) Yaourt (7)/ fromage (7) Compote
Semaine du 29 au 30 Novembre	Céleri rémoulade (9,3,10) Saucisse à cuire Lentilles Yaourt (7)/ fromage (7) Fruits au sirop	Asperges vinaigrette (10) Filet de poisson aux kiwis (4,1,7) Riz (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit	Salade pétales jambon fumé (10) Paëlla (2,4,14) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit		

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 Mr LE GOURRIEREC, Directeur de la restauration tel 06 81 45 22 99

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques-

 Produits Lorrains

 Produits Bio Lorrains

 Produits Grand Est

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