



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS




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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01 Octobre					REPAS VEGETARIEN Tomate🌱 vinaigrette (10) Pané de blé (1,6,9) Gratin dauphinois🌱 (3,7) Yaourt🌱 (7) / fromage🌱 (7) Fruit🌱
Semaine du 4 au 8 Octobre	Salade choux blanc /carotte (10) Haut de cuisse de poulet🌱 aux herbes /ou pâtes au fromage Pâtes🌱 (1,7) Yaourt🌱 (7) / fromage🌱 (7) Compote🌱	Tomate🌱 vinaigrette (10) Bœuf bourguignon🌱 (1) Haricot beurre (7) Crème dessert caramel🌱 (7) Gâteaux secs🌱	REPAS VEGETARIEN Concombre (10) Crousti fromage (1,3,7) Carotte à la crème (7) Yaourt🌱 (7) / fromage🌱 (7) Fruit au sirop	Salade œufs durs (3,10) Jésus Lorrain🌱 Emincé de porc🌱 aux quetsches (1,7) Frites Yaourt🌱 (7) / fromage🌱 (7) Fruit🌱	Jésus Lorrain🌱 Sauté de dinde aux olives (1) Petits pois carotte (7) Yaourt🌱 (7) / fromage🌱 (7) Fruit
Semaine du 11 au 15 Octobre	Carottes râpées(10) Pâtes bolognaise🌱 (1) Yaourt🌱 (7) / fromage🌱 (7) Compote🌱	Céleri râpé (9,10) Cervelas oberonais🌱 (7) Purée🌱 (7) Yaourt🌱 (7) / fromage🌱 (7) Fruit	REPAS VEGETARIEN Choux rouge (10) Tarte au fromage maison (1,3,7) Salade verte (10) Yaourt🌱 (7) / fromage🌱 (7) Mousse chocolat (7)	Betteraves vinaigrette (10) Ragoût de saucisses (1,10,12) Pâtes (7) Yaourt🌱 (7) / fromage🌱 (7) Fruit🌱	Accras et salade (1,4,10) Sauté de poulet🌱 basquaise (1) Poêlée de légumes (7) Yaourt🌱 (7) / fromage🌱 (7) Tarte au flan (1,3,7)
Semaine du 18 au 22 Octobre	Salade de lentilles (10) Sauté de poulet🌱 à la crème (1) Frites Yaourt🌱 (7) / fromage🌱 (7) Fruit	Chou rouge vinaigrette (10) Emincé de porc🌱 à la dijonnaise (1,7,10) Haricots blancs à la tomate Yaourt🌱 (7) / fromage🌱 (7) Compote🌱	Terrine de légumes (3,1,9,10) Blanquette de poisson (1,4,7) Gratin de potimarron🌱 (1,7) Yaourt🌱 (7) / fromage🌱 (7) Fruit	Salade verte (10) Choucroute (7) (viande lorraine) Fruit cuit	Roulade aux noisettes🌱 Emincé de bœuf🌱 à la provençale (1,12,7) Jardinière de légumes (7) 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 GOURRIERE, 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



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

CLSH


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


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 25 au 29 Octobre	<p>Céleri rémoulade (3,9,10) Sauté de poulet  (1,7,8) Haricots verts (7) Fromage portions (7) Crêpes (1,3)</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade grecque(7,10) Pâtes  bolognaise végétale (1,3) Fromage portion (7) Fruits au sirop</p>	<p>Salade œufs durs (3,10) Sauté d'agneau (1) Flageolets (7) Fromage portion (7) Compote </p>	<p>Asperges (10) Rôti de porc  à la moutarde (1,10) P de T  persillées (7) Yaourt  (7) Fruit</p>	<p>Carotte râpée (10) Filet de poisson meunière (1,4,7) Riz (7) Fromage portion (7) Cocktail de fruits</p>
Semaine du 1 au 5 Novembre	<p><u>FERIE</u></p>	<p>Macédoine vinaigrette (10) Cordon bleu (1,7) Haricot beurre (7) Fromage portion (7) Fruit</p>	<p>Concombre vinaigrette (10) Pâtes  carbonara (1,7) Fromage portion (7) Compote </p>	<p>Choux blanc râpé (10) Emincé de veau (1,7) P de T  persillées (7) Fromage (7) Fruit au sirop</p>	<p>Radis râpé (10) Crousti fromage (1,3,7) Carotte à la crème Yaourt  (7) Pâtisserie (1,3,7)</p>


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 par 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