



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

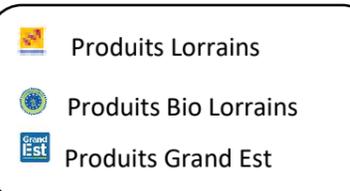
Cuisine Centrale
Rue Louis Majorelle
54200 TOUL
N° agrément : 54528008

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 2 au 6 Mai	<p>Céleri rémoulade (3,9,10) Emincé de bœuf (1,7) Carotte au jus (7) Yaourt (7)/ fromage (7) Tarte aux pommes (1,3)</p>	<p>Œufs durs mayonnaise (3,10) Filet de poisson aux moules (1,2,4,7,14) Riz pilaf(7) Yaourt (7) / fromage (7) Fruit</p>	<p>REPAS VEGETARIEN Carotte râpée (10) Omelette fromage (3,7) Frites Yaourt (7) / fromage (7) Ile flottante (3,7)</p>	<p>Salade verte emmental (7,10) Sauté de canard (1,7) P de T persillées(7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit au sirop</p>	<p>Macédoine mayonnaise (3,9,10) Emincé de porc à la moutarde (1,10) Haricots verts persillés(7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit</p>
Semaine du 9 au 13 Mai	<p>Tomate en salade(10) Escalope de volaille (1,7) Pâtes (1,7) Yaourt (7)/ fromage (7) Compote </p>	<p>REPAS VEGETARIEN Betterave mimosa(3,10) Crousti fromage(1,7) Poêlée de légumes(7) Yaourt (7) / fromage (7) Milles feuilles(1,3,7)</p>	<p>Nems aux légumes(1,6) Sauté de bœuf (1) Choux fleur(7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit</p>	<p>Haricots verts en salade(10) Filet de poisson provençal (1,4) Blé(1,7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit au sirop</p>	<p>P de T en salade(10) Saucisse aux herbes) Haricot beurre(7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit</p>
Semaine du 16 au 20 Mai	<p>Concombre vinaigrette(10) Sauté de poulet (1,7) Duo de carottes(7) Yaourt (7)/ fromage (7) Eclair vanille (1,3,7)</p>	<p>Macédoine au thon(9,10) Poêlée de truite (1,4,7) P de T persillées(7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit</p>	<p>Asperges vinaigrette(10) Escalope de volaille au bleu(1,7) Choux de Bruxelles(7) Yaourt (7) / fromage (7) Fruit</p>	<p>Salade verte(10) Emincé de bœuf au poivre(1,7) Petits pois(7) Yaourt (7)/ fromage (7) Cubes de pomme</p>	<p>REPAS VEGETARIEN Chou rouge(10) Œufs durs (3) Ratatouille/riz(7) Yaourt (7) / fromage (7) Compote </p>
Semaine du 23 au 27 Mai	<p>Céleri rémoulade (3,9,10) Emincé de porc (1,7) Frites Yaourt (7)/ fromage (7) Paris Brest(1,3,7)</p>	<p>Tomate et maïs(10) Cordon bleu(1,7) Carotte à la crème(7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruits au sirop</p>	<p>Charcuterie de volaille Sauté d'agneau(1) Flageolet(7) Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit</p>	FERIE	
Semaine du 30 au 31 Mai	<p>Betterave vinaigrette(10) Escalope viennoise(1,7) Haricots verts Yaourt (7)/ fromage (7) Fruit</p>	<p>Concombre vinaigrette(10) Emincé de bœuf (1) Brocolis P de T (7) Yaourt (7) / fromage (7) Tarte au flan(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 GOURRIERE, Directeur de la restauration tel 06 81 45 22 99

-Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques-



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