



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 3 au 7 Octobre	<p>Salade choux blanc /carotte (10)</p> <p>Haut de cuisse de poulet  aux herbes</p> <p>Pâtes  (1,7)</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Compote </p>	<p>Tomate  vinaigrette (10)</p> <p>Emincé de Bœuf  (1)</p> <p>Haricots plats (7)</p> <p>Crème dessert Praliné  (7)</p> <p>Gâteaux secs </p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>Concombre (10)</p> <p>Crousti fromage (1,3,7)</p> <p>Carottes à la crème (7)</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Fruit au sirop</p>	<p>Salade œufs durs (3,10)</p> <p>Emincé de porc  aux quetsches (1,7)</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Fruit </p>	<p>Saucisson ail </p> <p>Sauté de dinde aux olives (1)</p> <p>Petits pois carotte (7)</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Fruit</p>
Semaine du 10 au 14 Octobre	<p>Carottes râpées(10)</p> <p>Pâtes bolognaise  (1)</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Compote </p>	<p>REPAS LORRAIN</p> <p>Tomates  (10)</p> <p>Chipolatas  (7)</p> <p>Purée  (7)</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Fruit </p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>Choux rouge (10)</p> <p>Tarte au fromage maison (1,3,7)</p> <p>Salade verte (10)</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Mousse chocolat (7)</p>	<p>Salade verte au thon (4,10)</p> <p>Sauté de poisson aux épices du soleil (1,4)</p> <p>Poêlée de légumes (7)</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Fruit </p>	<p>MENUS ERASMUS</p> <p>P de T en salade (kartoffelsalat) (10)</p> <p>Ht cuisse de poulet</p> <p>Riz à l'espagnol(2,7)</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Strudel aux pommes (1,3,7)</p>
Semaine du 17 au 21 Octobre	<p>Salade de lentilles (10)</p> <p>Sauté de poulet  à la crème (1)</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade (10)</p> <p>Emincé de porc  à la dijonnaise (1,7,10)</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Compote </p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>Terrine de légumes (3,1,9,10)</p> <p>Lasagnes aux légumes (1,3,7)</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte (10)</p> <p>Choucroute (7) (viande lorraine)</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Fruit cuit</p>	<p>Salade de cervelas (10)</p> <p>Emincé de bœuf  à la provençale (1,12,7)</p> <p>Jardinière de légumes (7)</p> <p>Yaourt  (7) / fromage  (7)</p> <p>Fruit</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 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 24 au 28 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>Carottes râpées (10) Filet de poisson meunière (1,4,7) Riz (7) Fromage portion (7) Cocktail de fruits</p>
Semaine du 31 Oct. au 4 Nov.	<p>Concombre vinaigrette (10) Pâtes  carbonara (1,7) Fromage portion (7) Compote</p>	<p>FERIE</p>	<p>Macédoine vinaigrette (10) Cordon bleu (1,7) Haricot beurre (7) Fromage portion (7) Fruit</p>	<p>Choux blanc râpé (10) Emincé de veau (1,7) P de T  persillées (7) Fromage (7) Fruit au sirop</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u> Radis râpé (10) Crousti fromage (1,3,7) Carottes 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