



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 1 au 3 Février			Salade au thon (4,10) Rôti de porc 🍷 (1,10,7) Flageolets / HV (7) Yaourt 🍷 (7)/ fromage 🌱 (7) Fruit	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Concombre à la crème (7,10) Pané de blé (1,9) Poêlée ratatouille et riz (7) Yaourt 🍷 (7)/ fromage (7) Crêpes caramel (1,3,7)	Duo de carotte et céleri (9,10) Saucisse à cuire 🍷 Lentilles 🌱 Yaourt 🍷 (7)/ fromage 🌱 (7) Fruit
Semaine du 6 au 10 Février	Surimi mayonnaise (3,4,10) Emincé de poulet 🌱 forestier (1,7) Choux –fleur P de T 🍷 (7) Yaourt 🍷 (7)/ fromage 🌱 (7) Fruit	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Œufs durs mayonnaise (3,10) Crousti fromage (1,7) Haricots plats (7) Yaourt 🍷 (7)/ fromage 🌱 (7) Compote 🍷	Céleri rémoulade (9,10) Bœuf bourguignon (1) Petits pois (7) Yaourt 🍷 (7)/ fromage 🌱 (7) Ile flottante (1,7)	Salade dés de fromage (7,10) Choucroute (7,12) (Echine 🍷, viennoise 🍷) Yaourt 🍷 (7)/ fromage 🌱 (7) Dessert exotique	Tomate vinaigrette Poisson pané (1,3,4,7) Purée P de T 🍷 (7) Crème dessert pistache 🍷 Gâteaux secs 🍷
Semaine du 27 au 28 Février	Macédoine au thon (3,4,10) Raviolis gratinées (1,3,12) Fromage portion 🌱 (7) Fruit	Choux blanc râpé (10) Escalope de volaille (1,10) Flageolets (7) Yaourt 🍷 (7)/ fromage 🌱 (7) Compote (1,3,7)			

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