



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS




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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 5 au 9 Février	<p>Choux rouge vinaigrette (10) Emincé de bœuf (1,7) Haricots verts (7) Yaourt (7) / fromage (7) Pâtisserie (1,3,7)</p>	<p>Betterave vinaigrette (10) Crêpinette de porc provençale (1) Petits pois (7) Yaourt (7) / fromage (7) Fruit</p>	<p>Tarte au fromage (1,3,7) Filet de poisson aux moules (1,4,2,7) Courgettes au jus Yaourt (7) / fromage (7) Compote</p>	<p>REPAS VEGETARIEN Céleri rémoulade (3,9,10) Pané de blé (1,6,9) Gratin dauphinois (3,7) Yaourt (7) / fromage Fruit</p>	<p>Salade chou chinois/carottes (10) Emincé de poulet sauce thaï (curry, coco) (1) Riz à la coriandre (7) Yaourt (7) / fromage (7) Beignet ananas (1,3)</p>
Semaine du 12 au 16 Février	<p>Surimi mayonnaise (3,4,10) Escalope de volaille forestière (1,7) Pâtes (7) Yaourt (7) / fromage (7) Fruit</p>	<p>REPAS VEGETARIEN Œufs durs mayonnaise (3,10) Crousti fromage (1,7) Haricots plats (7) Yaourt (7) / fromage (7) Compote</p>	<p>Carotte râpée (10) Bœuf bourguignon (1) Petits pois (7) Yaourt (7) / fromage (7) Cube de pommes</p>	<p>Salade dés de fromage (7,10) Choucroute (7,12) (Echine, viennoise) Yaourt (7) / fromage (7) Ile flottante (1,7)</p>	<p>P de T en salade (10) Poisson pané (1,3,4,7) Brocolis (7) Yaourt (7) / fromage (7) Fruit</p>
Semaine du 19 au 23 Février	<p>Lentilles en salade (10) Emincé de bœuf (1,7) Carotte à la crème Yaourt (7) / fromage (7) Fruit</p>	<p>Choux blanc râpé (10) Escalope de volaille (1,10) Flageolets (7) Yaourt (7) / fromage (7) Compote (1,3,7)</p>	<p>Haricot verts en salade (10) Filet de poisson meunière (1,4) Frites Yaourt (7) / fromage (7) Fruit</p>	<p>Concombre au cumin (10) Emincé de porc Poêlée de légumes (7) Yaourt (7) / fromage (7) Pâtisserie (1,3,7,8)</p>	<p>REPAS VEGETARIEN Asperges vinaigrette (10) Tartiflette végétarienne Yaourt (7) / fromage (7) 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 par mail : frederic.legourrierec@orange.fr ou 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