



SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS

CLSH

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 22 au 26 Avril	Surimi mayonnaise (4,3,10) Emincé de Poulet  estragon(1,7) Haricots beurre (7) Fromage (7) Fruit	Tomate vinaigrette (10) Filet de poisson meunière(1,4,7) Carotte à l'ail (7) Fromage (7) Glace (7)	Salade coleslaw (10) Chipolatas  Frites Fromage (7) Compote 	Céleri rémoulade (3,9,10) Boulette de bœuf (1,7) Ratatouille et riz Fromage Dessert exotique	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade dés de brebis (7,10) Galette de quinoa provençale (1,3,9) Haricots blancs tomate Yaourt  (7) Fruit
Semaine du 29 Avril au 3 Mai	Céleri  rémoulade (3,9,10) Rôti de dinde aux champignons (1,7) Pâtes (7) Yaourt  (7)/ fromage  (7) Pâtisserie (1,3,7)	Macédoine vinaigrette (9,10) Emincé de porc  (1,7) Chou-fleur / P de T (7) Fromage (7) Fruit	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Radis râpé(10) Sauté de tofu aux haricots verts (7) Fromage (7) Pâtisserie (1,3,7)	Choux blanc à l'emmental (3,10) Filet de poisson aux moules (1,7,14) Riz (7) Fromage (7) Compote 	Salade de lentilles Cervelas oberonais  Courgettes au jus (7) Yaourt  (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 GOURRIEREC, Directeur de la restauration par mail : cantine@smgt.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