

MENUS SCOLAIRES du 22 Avril au 03 Mai 2019


SYNDICAT MIXTE DU GRAND TOULOIS
Cuisine Centrale
Tel 03.83.43.46.50

Lundi 22 avril	FERIE	Mardi 23 avril	<ul style="list-style-type: none"> * Betteraves rouges maïs(10) * Cordon bleu (7) * Pâtes (7) * Yaourt ou fromage (7) * Fruit 	Mercredi 24 avril	<ul style="list-style-type: none"> * Tomate mozzarella (7,10) * Steak haché sauce crème (1,7) * Chou-fleur pomme de terre (7) * Yaourt ou fromage (7) * Cocktail de fruits 	Jeudi 25 avril	<ul style="list-style-type: none"> * Salade de pâtes (3,10) * Haut de cuisse de poulet * Haricots beurre (7) * Yaourt ou fromage (7) * Fruit 	Vendredi 26 avril	<ul style="list-style-type: none"> * Œufs durs mayonnaise (3,10) * Colombo de poisson (1,4,14) * Poêlée de légumes (7) * Yaourt ou fromage (7) * Fruits au sirop
Lundi 29 Avril	<ul style="list-style-type: none"> * Salade saumon fumé (10, 4, 2,14) * Emincé de porc à la provençale (1,12) * Flageolets (7) * Yaourt ou fromage (7) * Compote 	Mardi 30 Avril	<ul style="list-style-type: none"> * Choux fleur en salade (10) * Boulettes de bœuf (1, 10,12) * Pâtes(1,7) * Yaourt ou fromage (7) * Fruit 	Mercredi 01 Mai	FERIE	Jeudi 02 Mai	<ul style="list-style-type: none"> * Tomate œuf dur(3,10) ** Emincé de volaille au curry (1,7) *Brocolis pommes de terre (7) Crème dessert caramel(7) * Gâteaux secs 	Vendredi 03 Mai	<ul style="list-style-type: none"> * Saucisson à l'ail * Poisson pané *Jardinière de légumes (7) Yaourt ou fromage (7) * Fruit

- * Crudités
- * Cuidité
- * Viande Œuf Poisson
- * Produit laitier
- * Féculent
- * Produit sucré
-  Produit lorrain
-  Produit bio lorrain

Gluten (1) Crustacés (2) Œufs (3) Poissons(4) Arachides(5) Soja(6) Lait(7) Fruits à coques (8)

							
Céleri(9)	Moutarde(10)	Graines sésame (11)	Anhydre(12)	Lupin(13)	Mollusques(14)		



Nos salades :

Salade alsacienne : Pommes de terre, cervelas, cornichon.

Du mois de mai au mois d'octobre, toutes nos salades vertes sont issues de l'agriculture bio-lorraine.
Agrément n° : 54528008 **Tous nos plats sont préparés dans notre cuisine de façon traditionnelle.**