

Restaurant scolaire de Saint Georges du Bois

Pour plus d'information, contacter le restaurant scolaire à l'adresse

cantine72700@gmail.com

Tel : 02 43 47 14 72

LUNDI 06 mai 2024

Salade au thon

Filet de volaille à la crème (1;4)

Haricots beurre

Fromage bio (10)

Royal gala HVE (2)

Les principaux fournisseurs locaux :

1. Charcuterie Cosme au Mans
2. P'tit Potager au Mans + équilait 7
3. Boulangerie La maison du pain St Georges
4. Gaec Bio Avenir, Spay
5. Ferme des Jenvries Souillé
6. Chèvrerie de Voivres
7. Les jardins de Vaujoubert Rouillon
8. Earl du point du jour 49
9. Bœuf fermier du maine label rouge
10. Ferme de Beaussay Ecommoy
11. Biocoop Antares
13. Ruel volaille Label Rouge
14. Sookies le biscuit anti-gaspi Le Mans
15. maraicher Bio Le beau lieu Chantenay-Villedieu.
16. Huilerie Saint Julien Neuvy en Champagne
17. Quillet volaille du Maine et Sarthe

MARDI 07 mai 2024

Tomate vinaigrette HVE (2)

Saucisse de Toulouse HVE (5)

Purée de carottes (2)

Crème au caramel bio (4)

Liste des allergènes à déclaration obligatoire (annexe II du règlement INCO) :

- Céréales contenant du gluten ex : blé, seigle, orge, avoine...
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coques ex : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

JEUDI 09 mai 2024

Férialé

VENDREDI 10 mai 2024

Férialé

Fait Maison
Produits Locaux

