

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 28 avril 2025

Carottes nouvelles râpées (2)

Poulet rôti LR (17)

Frites fraîches (2)

chèvre bio (6)

Fruit de saison (2)

MARDI 29 avril 2025

Tomates mimosa HVE (2)

Rôti de porc HVE (5)

Coquillettes bio (8)

Crème chocolat bio (4)

JEUDI 1^{er} mai 2025

Féié



VENDREDI 02 mai 2025

Saucisson sec (1)

Filet de poisson en sauce

Epinards béchamel bio (4)

Fromage bio (10)

Fruit (2)

Fait Maison
Produits Locaux

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 Guillet volaille du Maine et Sarthe

HVE : Haute Valeur Environnementale

LR : Label Rouge

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