

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 09 juin 2025

Férialé

MARDI 10 juin 2025

Tomates vinaigrette HVE (2)
Brochette de volaille (17)
Coquillettes bio (8)
Fromage bio (10)
Fruit de saison (2)

JEUDI 12 juin 2025

Melon (2)
Steak haché de bœuf frais (1)
Purée HVE (2)
Fromage blanc sucré bio (4)

VENDREDI 13 juin 2025

Salade de cervelas HVE (5)
Filet de poisson frais en sauce
Courgettes à la provençale (15)
Fromage bio (10)
Banane (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. 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

Fait Maison
Produits Locaux