



Restaurant scolaire de Saint-Georges-Du-Bois

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

Cantine72700@gmail.com

02 43 47 14 72



	LUNDI / 2025	MARDI / 2025	JEUDI / 2025	VENDREDI / 2025
Entrée	Potage potimarron bio (13,7)	Crudités rémoulade bio (13)		Potage alphabet bio (13,7)
Viande	Boudin blanc (1)	Steak haché de bœuf frais (1)	Repas de noël	Croque baby (15)
Accompagnement	Purée bio (13)	Haricots verts		Epinards béchamel bio (4)
Laitage	Chèvre bio (16) *			Fromage bio
Dessert	Poire, pomme (2)	Mousse au chocolat (16)		Clémentines (2)

Principaux fournisseurs

1. Charcuterie Cosme Le Mans
2. P'tit Potage Le Mans/Equilait 7
3. La maison du Pain St Georges
4. GAEC Bo avenir Spay
5. Ferme des Jenvries Souillé
6. Chèvrerie Voirves
7. Les jardins de Vaujoubert Rouillon
8. EARL Point du Jour 49
9. Ferme de Beaussay Ecommoy
10. Biocoop Antarès Le Mans
11. Sookies Le Mans
12. Huilerie Saint-Julien en Champagne
13. Maraicher Bio le Beau Lieu Chantenay-Villedieu
14. Breton viande La Suze
15. pêche en poche Joué en Charnie
16. Guilmot Gaudais

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
- Oeufs et produits à base d'oeufs
- 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

Produits locaux Fait Maison

LR = Label Rouge



HVE = Haute Valeur Environnementale

*Aide UE à destination des écoles



