



# Restaurant scolaire de Saint-Georges-Du-Bois

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

[Cantine72700@gmail.com](mailto:Cantine72700@gmail.com)

02 43 47 14 72



	LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	JEUDI 29/01/2026 Repas végétarien	VENDREDI 30/01/2026
Entrée	Potage vermicelle bio (7,13)	Carottes râpées bio (7)	Salade végé bio (10)	Potage de légumes bio (7,13)
Viande	Blanquette de volaille (14)	Macaronis bolognaise bio (1,8)	Cocos façon chili	Filet de saumon frais
Accompagnement	Riz créole bio			Brunoise de légumes bio (7,13)
Laitage	Tartare	Refrain râpé bio *	Camembert bio (16) *	Tomme bio (9) et vache qui rit bio (16) *
Dessert	Fruit de saison (2)	Crème chocolat bio (4)	Compote de pommes HVE Biscuit bio	Poire (2)
<b>Principaux fournisseurs</b>	<b>Liste des allergènes à déclaration obligatoire (annexe II du règlement INCO)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Céréales contenant du gluten ex : blé, seigle, orge, avoine...</li> <li>Crustacés et produits à base de crustacés</li> <li>Oeufs et produits à base d'oeufs</li> <li>Poissons et produits à base de poissons</li> <li>Arachides et produits à base d'arachides</li> <li>Soja et produits à base de soja</li> <li>Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)</li> <li>Fruits à coques ex : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...</li> <li>Céleri et produits à base de céleri</li> <li>Moutarde et produits à base de moutarde</li> <li>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</li> <li>Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)</li> <li>Lupin et produits à base de lupin</li> <li>Mollusques et produits à base de mollusques</li> </ul>	<b>Produits locaux</b> <b>Fait Maison</b>  LR = Label Rouge	HVE = Haute Valeur Environnementale  *Aide UE à destination des écoles  	