



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 06/04/2026	MARDI 07/04/2026	JEUDI 09/04/2026	VENDREDI 10/04/2026
Entrée	Férié	Carottes râpées bio (7)	Tomates vinaigrette HVE (2)	Pâté de campagne HVE (5)
Viande		Poulet rôti LR (14)	Saucisse de Toulouse HVE (5)	Filet de poisson en sauce
Accompagnement		P de T sautées (2)	Flageolets	Choux fleurs P de T bio (2)
Laitage		Kiri bio *	Chocolat liégeois	Vache qui rit bio *
Dessert		Fruit de saison (2)		Pomme HVE (2)

Principaux fournisseurs

- Charcuterie Cosme Le Mans
- P'tit Potage Le Mans/Equilait 7
- La maison du Pain St Georges
- GAEC Bo avenir Spay
- Ferme des Jenvries Souillé
- Chèvrerie Voivres
- Les jardins de Vaujoubert Rouillon
- EARL Point du Jour 49
- Ferme de Beaussay Ecommoy
- Biocoop Antarès Le Mans
- Sookies Le Mans
- Huilerie Saint-Julien en Champagne
- La ferme du petit fouillet Roëzé s/ sarthe
- Breton viande La Suze
- pêche en poche Joué en Charnie
- 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

