



# 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 04/05/2026	MARDI 05/05/2026	JEUDI 07/05/2026	VENDREDI 08/05/2026
Entrée	Concombre HVE à la crème (2)	Salade composée	Taboulé maison bio (2)	<b>Férialé</b>
Viande	Escalope de dinde LR (14)	Rôti de porc braisé HVE (5)	Galopin de veau (1)	
Accompagnement	Purée bio (7)	Petits pois carotte bio (2)	Haricots beurre	
Laitage	Gouda bio et six de Savoie	Tartare	Fromage blanc bio (4) *	
Dessert	Orange	Compote de pommes HVE	Biscuit bio	

## 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 Roézé 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

