



MENU du 8 au 12 Septembre 2025

les menus peuvent varier selon les approvisionnements



lundi	mardi	jeudi	vendredi
macédoine vinaigrette ¹⁰	taboulé	maquereau à la moutarde ^{10,14}	chou rouge vinaigrette ¹⁰
quiche au fromage ^{7,1,3,6}	merlu pané ^{1,3,14,7} ratatouille	émincé de volaille haricots verts	cordon bleu ^{7,1,3} petit pois
crème dessert chocolat ⁷ raisin	tomme ⁷ compote de pomme	glace ^{7,8}	entremet vanille ⁷ madeleine ^{3,7,1,8,6}

Tableau de correspondance des Allergènes
Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1 Gluten	8 Fruits à coque
2 Crustacés	9 Céleri
3 Œufs	10 Moutarde
4 Poissons	11 Sésame
5 Arachide	12 Sulfite
6 Soja	13 Lupin
7 Lait	14 Mollusque

Gaëc Bio Avenir - producteur bio en produits laitiers - Spay

Mme Choplain - productrice de petits fruits - Ballon ST Mars

Mr et Mme Breton - fournisseur de viande et charcuterie - Courceboeufs

P'tit Potager - fournisseur de fruits et légumes - Le Mans

La Ferme Lait'Loges - producteur en produits laitiers - St Georges le Gautier

la Miette de Pain - boulangerie - Savigné-l'Évêque

PassionFroid - grossiste en produits de frais et surgelés - Parçay Meslay (37)

EpiSaveurs - grossiste en épicerie et hygiène - Joué les Tours (37)



PRODUITS BIO



PRODUITS LABELLISÉS



REPAS Végétarien



PRODUIT HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Menu consultable sur le site internet : **IntraMuros Courceboeufs**

