



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

les menus peuvent varier selon les approvisionnements



lundi	mardi	jeudi	vendredi
macédoine vinaigrette ¹⁰	rillettes	potage ⁷	céleri rémoulade ^{9,3,10}
poisson pané boulgour ^{1,2,4}	rougail saucisse	paëlla ^{2,4}	gratin de pâtes au fromage ^{1,7} salade verte ¹⁰
fromage blanc ⁷	fromage ⁷ pomme	compote pomme vanille	banane

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

Gaec Bio Avenir - producteur bio en produits laitiers - Spay
 Les Jardins de Belle Garde - maraîcher Bio - Savigné-l'Évêque
 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 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**

