

Semaine du 9 au 13 NOVEMBRE 2026

les menus peuvent varier selon les approvisionnements

Qualité & Proximité nos priorités

lundi	mardi	jeudi	vendredi
terrine de poisson3,4,2,7	crème Dubarry7	duo de saucisson beurre7	céleri rémoulade10,3
cake de la mer4,3,1 carottes	sauté de bœuf pâtes1	chipolatat lentilles	pizza végétarienne1,3,7 salade
liégeois7,6	clémentine	fromage7 banane	yaourt

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'Evêque

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'Evêque

PassionFroid -grossiste en produits de frais et surgelés - Parçay Meslay (3

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

PRODUITS BIO

PRODUITS LABELLISES

REPAS Végétarien

PRODUIT HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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