















Restaurant scolaire du Lude



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée 	 rillettes de sardine	 macédoine, œufs		carottes rapées, maïs	mousse de canard
Plat principal 	 roti de bœuf	 jambon grillé		 chipolatas	filet de merlu sauce hollandaise 
Légumes 	Haricots verts 	coquillettes 		petits pois	riz 
Produit laitier 	gouda	BIO yaourt vanille			emmental
Dessert 	Fruit	fruit		 semoule de lait	BIO fruit



plat élaboré par les cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



produits issus de l'agriculture biologique

