

















Restaurant scolaire du Lude

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée  | velouté de courgettes  | <u>repas végétarien</u> pastèque | | salade coleslaw  | salade mexicaine (haricots rouges, maïs) |
| Plat principal  |  croque-monsieur  | gratin de pâtes au fromage  | |  roti de bœuf  | poisson pané  |
| Légumes  | salade verte | salade verte  | | haricots verts, pommes de terre  | ratatouille  |
| Produit laitier  | | | | | BIO saint paulin |
| Dessert  | compote pomme-abricot, biscuit BIO | panna cotta aux fruits rouges | | BIO liégeois chocolat | banane |



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

produits issus de l'agriculture biologique

