














Restaurant scolaire du Lude

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée 	taboulé 	potage de légumes 		salade coleslaw 	betteraves pommes de terre à la crème 
Plat principal 	beignet de poisson	paupiette de veau 		 poule au riz BIO 	galette de sarazin jambon, gruyère
Légumes 	purée de brocolis 	petit pois			salade verte
Produit laitier 	rondelé ail et fines herbes	emmental		yaourt nature BIO	
Dessert 	compote pomme coing	banane BIO		eclair vanille 	 panna cotta aux fruits rouges



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

produits issus de l'agriculture biologique

