


















# SEMAINE DU : 17 au 23 mars

Restaurant scolaire du Lude

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b> 	<b>médailon de surimi</b> 	<b>feuilleté au fromage</b> 		<u>repas du printemps végétarien</u> <b>mille feuilles de betteraves , mousse de chèvre</b> 	<b>taboulé</b> 
<b>Plat principal</b> 	<b>spaghetti bolognaise</b>  	<b>roti de porc</b>  		<b>risotto à l'asperge</b> 	<b>filet de colin</b> 
<b>Légumes</b> 		<b>haricots verts</b>  <b>BIO</b>			<b>carottes vichy</b> <b>BIO</b>
<b>Produit laitier</b> 	<b>yaourt nature sucré</b> <b>BIO</b>				<b>fromage fouetté</b>
<b>Dessert</b> 	<b>poire</b>	<b>riz au lait</b>		<b>crumble pommes poires</b> 	<b>banane</b>



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

produits issus de l'agriculture biologique

