













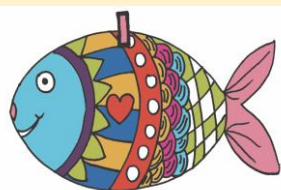


Restaurant scolaire du Lude

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|----------|---|---|
| Entrée  | Piémontaise  | nems aux crevettes  | | salade verte, dés de fromage, maïs | <u>repas végétarien</u> concombre à la crème  |
| Plat principal  | Blanquette de dinde  | sauté de porc sauce crème champignon  | | brandade de poisson  | totellini ricotta épinards  |
| Légumes  | chou romanesco | haricots verts  BIO | | | |
| Produit laitier  | gouda BIO | rondelé ail et fines herbes | | flamby | |
| Dessert  | kiwi | compote pomme/poire | | biscuit BIO | flan patissier  |



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

produits issus de l'agriculture biologique

