
























Restaurant scolaire du Lude

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b> 	<b>piémontaise</b> 	<b>radis</b> 		<b>œuf bio</b> <b>BIO</b> <b>mayonnaise</b> 	<b>concombres</b> 
<b>Plat principal</b> 	<b>roti de bœuf</b>  	<b>sauté de porc</b> <b>crème</b> <b>champignons</b> 		<b>sauté de poulet</b>  	<b>boulettes</b> <b>végétales</b> 
<b>Légumes</b> 	<b>chou romanesco</b> 	<b>haricots verts</b> <b>BIO</b> 		<b>nid de tagliatelles</b> 	<b>riz</b> 
<b>Produit laitier</b> 	<b>mini cabrette</b> 				
<b>Dessert</b> 	<b>kiwi</b> 	<b>semoule au lait</b> 		<b>profiteroles</b> 	<b>mousse au</b> <b>chocolat et biscuit</b> <b>BIO</b> 



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

produits issus de l'agriculture biologique

