











































MENUS CANTINE DE LISSAC

Mois de janv. 2019



Les aliments suivis du logo  proviennent des circuits courts et de la filière locale.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 07/01 au 11/01	Potage de légumes  Steak haché Haricots verts Galettes des Rois 	Salade composée  Chipolatas  Lentilles  Flan	Friand au fromage Poisson frais Purée  Mandarine	Potage à la tomate  Rôti de porc  Petits pois  Fromage
du 14/01 au 18/01	Potage de légumes  Escalope milanaise Pâtes  Crème à la vanille	Potage  Omelette de pommes de terre Salade  Flan	Quiche Poisson frais Chou fleur à la béchamel Fruits de saison 	Potage de légumes  Bœuf Bourguignon  Pommes de terre & carottes  Merveilles 
du 21/01 au 25/01	Pâté de campagne  Steak haché Galette de quinoa  Fruits de saison	Potage  Blanquette de veau  Riz  Yaourt à la fraise 	Rosette  Poisson frais  Brocolis  Fromage blanc 	Potage de légumes  Poulet  Frites  Salade de fruits
du 28/01 au 01/02	Friand au fromage Escalope de poulet à la crème Pâtes  Compote	Salade composée  Hachis parmentier  Gâteau au yaourt 	Potage de légumes  Poisson frais  Epinards & purée  Fromage	Potage  Sauté de veau  Carottes  Fruits de saison