



































MENUS CANTINE DE LISSAC

Mois de mai 2019



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 06/05 au 10/05	Potage de légumes  Escalope milanaise Petits pois Fromage blanc 	Pâté de campagne  Omelette de pommes de terre Salade  Flan	Salade de pâtes  Poisson frais Beignet de chou-fleur  Fruits de saison 	Friand au fromage  Rôti de porc  Haricots verts  Gâteau au yaourt 
du 13/05 au 17/05	Crudités  Steak haché *  Purée  Crème à la vanille	Rosette  Paupiette de veau  Petits pois Fromage de chèvre 	<i>Sortie scolaire</i>	Salade composée  Poulet  Haricots verts  Fraises 
du 20/05 au 24/05	Potage à la tomate  Jambon Pâtes  Fruits de saison 	Crêpe au fromage Chipolatas  Lentilles  Yaourt à la fraise 	Crudités  Poisson frais Brocolis  Fromage	Potage de légumes  Sauté de porc  Riz Fraises 
du 27/05 au 31/05	Friand Escalope de poulet à la crème Haricots verts Compote	Salade de pâtes  Steak haché * Frites Fruits de saison	<i>Féié</i>	<i>Pont de l'Ascension</i>

* Viande Origine France