

MENUS CANTINE DE LISSAC

Mois de mars 24



A TABLE !
avec les **Produits Origine Corrèze**

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 04/03 au 08/03	Potage Jambon Purée de patate douce Fromage	Salade composée Steak haché * Haricots verts Compote	Carottes râpées Poisson Epinards Fruit	Friand Petits pois Rôti de porc Crème dessert
du 11/03 au 15/03	Salade de riz Chipolatas Lentilles Flan	Salade Méli Mélo Hachis parmentier Yaourt nature	Potage Gratin de poisson Riz Fromage de vache	Crudités Poulet Frites Fruit
du 18/03 au 22/03	Potage Lasagnes Fromage	Cabécou chaud Omelette de pommes de terre Salade verte Yaourt	Quiche Poisson Brocolis Fruit	Pâté de campagne Bœuf Bourguignon Pommes de terre - Carottes Beignet
du 25/03 au 29/03	Crêpe au fromage Steak haché * Haricots verts Compote	Roulé au jambon -Macédoine Paupiette de veau Pâtes Tome des Ardoisiers	Crudités Beignet de poisson Epinards Fruit	Potage Pintade Petits pois Gâteau "maison"

* Viande Origine France

Pain : Tourte 100 % corrézienne