


MENUS CANTINE DE LISSAC

Mois de juin 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 03/06 au 07/06	Salade de riz Escalope panée Haricots verts Crème à la vanille	Salade composée Lasagnes "maison" Fromage	Quiche Poisson Epinards Fraises	Crudités Pintade Pommes noisettes Gâteaux
du 10/06 au 14/06	Rillettes Steak haché * Petits pois Glace	Cabécou chaud Chipolatas Lentilles Crème dessert	Friand Poisson Brocolis Fromage	Crudités Rôti de porc Purée Fruit
du 17/06 au 21/06	Carottes râpées Hachis parmentier Glace	Salade de crudités Boulette d'agneau Semoule Yaourt	Tomates et œufs Beignet de poisson Chou fleur à la béchamel Flan	Friand Poulet Frites Fraises
du 24/06 au 28/06	Salade de riz Steak haché * Petits pois Fromage	Quiche Jambon Pâtes Compote	Melon Poisson Purée Fruit	Salade composée Escalope panée Haricots verts Gâteau "maison"

* Viande Origine France

Pain : Tourte 100 % corrézienne