

MENUS CANTINE DE LISSAC

Mois de mars 2026



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 23/02 au 27/02	Friand Steak haché * Haricots verts Crème au chocolat	Potage Chipolatas Gratin dauphinois Compote	Salade composée Poisson frais Brocolis Fruit	Potage Lasagnes "maison" Fromage blanc
Du 02/03 au 06/03	Potage de légumes Jambon Pâtes Fromage	Salade composée Hachis parmentier Crème à la vanille	Salade de riz Poisson frais Epinards Fruit	Carottes râpées Escalope panée Petits pois Gâteau
Du 09/03 au 13/03	Quiche Steak haché * Purée Compote	Potage Omelette de pommes de terre Salade Yaourt	Crudités Poisson frais Blé Fromage	Potage Poulet Frites Fruit
Du 16/03 au 20/03	Pâté de campagne Rôti de porc Haricots verts Yaourt	Salade de blé Chipolatas Lentilles Fruit	Potage de légumes Poisson Brocolis Fromage	Friand Blanquette de veau Riz Fruit
Du 23/03 au 27/03	Carottes râpées Sauté de bœuf Pommes de terre Beignet "maison"	Potage Jambon Chou fleur Compote & madeleine	Salade composée Poisson frais Purée Yaourt	Crudités Pintade Pommes noisettes Fruit

* Viande Origine France

Pain : Tourte 100 % corrézienne