






















# MENUS CANTINE DE LISSAC

Mois d'avril 2026



**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 30/03 au 03/04	Friand Steak haché * Chou fleur à la béchamel Crème à la vanille 		Carottes râpées  Rôti de porc  Petits pois Fromage	Salade composée  Poisson Epinards Gâteaux
Vacances de Pâques du 4 au 19 avril				
Du 20/04 au 24/04	Potage Omelette de pommes de terre  Salade  Salade de fruit 	Salade composée  Hachis parmentier  Fromage 	Quiche Steak haché * Haricots verts Yaourt 	Crudités Poisson frais Purée de brocolis  Beignet "maison" 
Du 27/04 au 30/04	Crudités  Lasagne "maison"  Fromage 	Salade de riz Chipolatas  Lentilles Fromage blanc 	Potage  Poisson  Epinards Gâteaux 	<i>1er mai</i> <i>Jour férié</i>

\* Viande Origine France  
Pain : Tourte 100 % corrézienne