





















MENUS CANTINE DE LISSAC

Mois de mars 25



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 10/03 au 14/03	Salade de riz Steak haché * Haricots verts Fromage	Salade composée  Escalope panée Petits pois Crème à la vanille	Friand Poisson Brocolis Fruit	Potage  Rôti de porc  Gratin dauphinois Chocolat liégeois
Du 17/03 au 21/03	Carottes râpées  Chipolatas  Lentilles Gâteaux & compote	Potage de légumes  Boulette d'agneau Semoule Salade de fruits	Quiche Poisson Epinards Fruit	Potage à la tomate  Poulet  Frites Fromage
Du 24/03 au 28/03	Potage  Blanquette de veau  Riz Fruit	Salade composée  Hachis parmentier  Yaourt 	Carottes - Betterave  Poisson Chou fleur à la béchamel  Fromage blanc 	Potage  Chipolatas  Purée de patate douce Compote 

* Viande Origine France

Pain : Tourte 100 % corrézienne