



	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrées	Salade de chèvre chaud	Jambon blanc / beurre	Potage de légumes	Carottes râpées bio
Plats	Rôti de porc Label	Sauté de poulet Label aux herbes	Gratin pommes de terre / lentilles bio	Poisson façon meunière
Légumes	Haricots vert bio	Pâtes bio en gratin		Épinards à la crème / Pommes de terre
Fromages	Emmental bio	St Paulin	Yaourt nature bio	Fromage à tartiner bio
Desserts	Liégeois aux fruits	Fruits de saison	Assortiment de desserts (galette ou fruits ou compote)	Glaces au choix

	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrées	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Betteraves aux dés de pommes	Salade d'endives (jambon, croûtons)	Chou fleur bio en vinaigrette
Plats	Grignette de poulet aux épices douces	Omelette au fromage / pommes de terre	Boulettes de bœuf bio	Poisson blanc sauce basilic
Légumes	Frites bio		Brocolis bio au beurre	Boullgour bio
Fromages	Fromage	St Nectaire AOP	Camembert	Tome blanche
Desserts	Clémentines	Fruits de saison	Gâteau au chocolat et sa crème anglaise	Fruits de saison
	<i>Menu sans couvert</i>			

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrées	Céleri rémoulade	Ensalada mixta (salade verte, oignons, anchois, œufs, olives)	Haricots vert bio en vinaigrette	Salade de lentilles bio
Plats	Escalope de dinde Label	Paëlla au poulet	Jambon braisé sauce forestière	Œufs durs à la tomate
Légumes	Petits pois bio / Carottes bio		Purée de pommes de terre bio	Semoule bio
Fromages	Fromage blanc nature bio	Tome catalane AOP	Emmental	Fondant au chocolat
Desserts	Purée de pommes bio	Oranges	Fruits de saison	Fruits de saison
	<i>Menu espagnol</i>			

	Lundi 02 février	Mardi 03 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrées	Friand au fromage	Carottes à l'orange	Samoussa de bœuf / Salade verte	Haricots beurre / Betteraves vinaigrette
Plats	Côte de porc Label	Far normand salé (pommes de terres, chou-fleur, camembert, crème)	Cari de poulet	Poisson blanc sauce citron
Légumes	Flageolets		Riz bio	Carottes rondelles bio semoule bio
Fromages	Galet de Loire	Gouda	Fromage	Fromage frais au chèvre
Desserts	Fruits de saison	Yaourt aux fruits bio	Brochette ananas	Fruits de saison
	<i>Menu réunionnais</i>			

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrées	Râpé de radis	Nems au choix (Légumes ou crevette)	Betteraves aux oranges et sésame	Salade de mâche (lardons, croûtons)
Plats	Sauté de bœuf façon marengo	Emincé de porc au caramel	Omelette aux pommes de terre	Poisson aux céréales
Légumes	Jardinière de légumes	Riz cantonnais		Brocolis au jus
Fromages	Brin d'Affinois	Fromage	Cantal AOP	Camembert bio
Desserts	Chausson aux pommes	Litchis en sirop	Yaourt nature	Crêpes au chocolat ou au sucre
	<i>Menus chinois</i>			

Toutes nos viandes (bœuf, porc, volailles, agneau), poissons, laitages, sont d'origine Française (et/ou) d'origine Nouvelle Aquitaine. Nous travaillons avec des producteurs locaux (Lot-et-Garonne, Lot, Charente, Haute-Vienne, Corrèze, Creuse, Dordogne, Tarn-et-Garonne...) qui sont dans une démarche éco-responsable, afin d'obtenir des fruits et légumes issus d'une agriculture raisonnée.

Nous proposons aux enfants un fruit tous les jeudis matin pour leur goûter, afin de leur apprendre la saisonnalité et les bienfaits de consommer des fruits.

Nous travaillons avec des labels, pour proposer aux enfants des produits de qualité et qui respectent l'environnement.

La loi EGALIM nous permet de proposer un menu végétarien par semaine qui est signalé dans nos menus avec la couleur **verte**.

Afin de sensibiliser les enfants sur une autre approche, manger diversifié et de découvrir l'association des céréales. Les menus végétariens permettent une découverte de certains produits et d'apprendre à faire du bien à son corps.

Nos menus sont élaborés par les cuisiniers des restaurants scolaires de Panazol en respectant le plan alimentaire du PNNS (Plan National Nutrition Santé), il sont validés par une diététicienne indépendante afin de répondre aux recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition). Des menus à thèmes sont également proposés par nos équipes.

Nous avons la chance de travailler avec les boulangeries de Panazol (Pan a Gato, Chez Sylvain), qui proposent du pain de qualité.

Comme chaque année, les restaurants scolaires vous proposent de faire **un pique-nique de fin d'année le vendredi 03 juillet 2026** au parc de la Beausserie, accompagné par vos animateurs pour un temps de partage et de jeux.

