



	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrées	Taboulé maison	Quiche Lorraine	Haricots verts bio en salade	Carottes bio nature
Plats	Joue de porc confite	Escalope de poulet Label sauce champignons	Couscous végétarien	Poisson façon meunière
Légumes	Flan de courgettes	Pâtes bio		Tian de légumes d'hiver (Pommes de terre, patates douces, carottes)
Fromages	Petit suisse nature	Tomme blanche	Camembert	Brie
Desserts	Petit cœur fourré à la framboise	Fruits de saison	Fruits de saison	Glace à l'eau

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrées	Feuilleté au fromage	Brocolis en vinaigrette	Jambon de Bayonne	Salade d'endives
Plats	Sauté de porc Label Rouge	Œuf à la florentine riz / épinards / béchamel	Poulet Basquaise	Navarin d'agneau
Légumes	Haricots beurre		Pommes de terre vapeur	Purée de carottes / pommes de terre
Fromages	Cantal doux AOP	Tome de Rilhac	Fromage de brebis	Saint Nectaire AOP
Desserts	Compote gourde à la fraise	Fruits de saison	Gâteau Basque	Riz au lait
<i>Repos Basque</i>				

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrées	Salade Coleslaw	Betteraves vinaigrette	Taboulé breton	Haricots beurre en salade
Plats	Sauté de bœuf Limousin	Boulettes de porc Teryaki	Galette complète	Omelette de pommes de terre / champignons
Légumes	Poêlée de légumes	Riz bio	Salade verte	
Fromages	Tome de Savoie IGP	Fromage de chèvre	Saint Paulin bio	Mimolette
Desserts	Yaourt aux fruits	Fruits de saison	Far breton aux pommes maison	Fruits de saison
<i>Repos breton</i>				

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrées	Radis beurre	Salade de pâtes bio	Assortiment de charcuterie	Soupe de légumes
Plats	Pizza végétarienne aux 3 fromages	Saucisse de porc Label	Veau aux olives	Poisson blanc, sauce aux herbes
Légumes		Mogettes	Gratin de blettes	Boullgour bio
Fromages		Emmental bio	Fromage	Comté AOP
Desserts	Fondant lacté au chocolat bio	Fruits de saison	Gâteau au citron maison	Fruits de saison
<i>Repos corse</i>				

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrées	Salade de chou blanc à l'emmental	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Betteraves bio en salade
Plats	Cordon bleu	Tajine végétarienne	Poisson blanc à la tomate	Bœuf minute
Légumes	Duo de carottes	Semoule bio	Haricots verts bio	Frites (mayonnaise ou sauce tomate)
Fromages	Cousteron	Fromage blanc nature et son oreillon d'abricot	Crèmeux de Bourgogne	Tome Catalane AOP
Desserts	Compote HVE abricot en vrac		Fruits de saison	Fruits de saison

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 diversifiée 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.

La collectivité est engagée dans le programme "Lait et fruits à l'école" afin d'encourager les enfants à adopter des comportements alimentaires plus sains dès leur plus jeune âge. Le symbole indique les produits financés par l'Union européenne.

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.

Si vous souhaitez plus de renseignements envoyez-nous un mail à cette adresse restaurant.scolaire@mairie-panazol.fr

Nous vous répondrons avec plaisir.

La prochaine commission menus se déroulera le mardi 31 mars 2026 à 18h00 au Restaurant Scolaire place de la République.

