



|          | Lundi 22 juin                   | Mardi 23 juin     | Jeudi 25 juin                 | Vendredi 26 juin           |
|----------|---------------------------------|-------------------|-------------------------------|----------------------------|
| Entrées  | Tomates fêta / olives           | Radis râpé beurre | Duo de saucissons             | Friand au fromage          |
| Plats    | Moussaka aux légumes            | Burger au bœuf    | Poisson blanc sauce dieppoise | Escalope de poulet fermier |
| Légumes  | Semoule bio                     | Frites bio        | Pommes de terre vapeur        | Courgettes en persillade   |
| Fromages | Fromage blanc aux fruits rouges | Emmental bio 🇫🇷   | Cantal AOP 🇫🇷                 | Yaourt à boire             |
| Desserts |                                 | Fruits de saison  | Fruits de saison              | Fruits de saison           |
|          | Menu végétarien grec            |                   |                               |                            |

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 écoresponsable, 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.

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](mailto:restaurant.scolaire@mairie-panazol.fr)

Nous vous répondrons avec plaisir.

**La prochaine commission menus se déroulera le lundi 22 juin 2026 à 18h00 au Restaurant Scolaire place de la République.**