



	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrées	Carottes râpées	Salade de mâche, tomates, olives	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade bistrot (salade verte, jambon, fromage, croûtons)
Plats	Sauté de porc Label Rouge au curry	Tarte aux trois fromages	Poulet fermier Label Rouge	Poisson blanc sauce citronné
Légumes	Haricots beurre		Pâtes bio	Ratatouille bio / semoules bio
Fromages	Brie	Compote de pomme vrac bio + madeleine	Cantal AOP	Yaourt brassé pêche / framboise bio
Desserts	Flan caramel bio		Fruits de saison	



Semaine du goût				
	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrées	Salade d'endives, maïs, dés de fromages	Soupe de lentilles bio	Salade de tomates vinaigrette	Tartine de guacamole/surimi
Plats	Omelette de pommes de terre bio	Emincé de bœuf français	Pâtes à la bolognaise	Poisson meunière
Légumes		Duo de carottes / Marrons		Gratin épinars pommes de terre
Fromages	Fruits de saison	Emmental bio	Camembert bio	Babybel vert
Desserts		Mousse au chocolat	Panacotta au coulis de fruits rouge fait maison	Raisin blanc
	Menu jaune	Menu marron	Menu rouge	Menu vert

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Entrées	Concombre à la crème	Quiche Lorraine ou Quiche de légumes	Salade de carottes, pommes, œufs, boulgour bio	Salade trio Chou / Jambon / Comté AOP
Plats	Parmentier de bœuf maison et sa salade verte	Saucisse brasse de porc Label Rouge	Gratin de citrouilles / Pommes de terre bio	Poisson blanc à la coriandre
Légumes		Purée de brocolis bio		Pâtes bio
Fromages	Fondant cacao bio	Fromage de chèvre	Petit suisse nature bio	Tome de Rilhac
Desserts		Fruits de saison		Glaces au choix

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrées	Carottes râpées à la marocaine (Oranges, menthe, raisins)	FERIE	Macédoine à la parisienne (Jambon, fromages)	Betteraves et poires cubes en salade
Plats	Blanquette de dinde à la forestière		Joue de porc confite	Omelette de pomme de terre bio
Légumes	Riz bio		Chou fleur gratiné bio	
Fromages	St Paulin		Tome Catalane	Brie
Desserts	Gélifié à la vanille		Compote de pomme bio en vrac	Fruits de saison

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrées	Feuilleté au fromage	Salade coleslaw (carotte, céleri, oignon)	Pâté de campagne ou Terrine de poisson	Haricots-verts bio en salade
Plats	Tajine de poulet aux légumes sucrés / salés	Lasagnes de légumes	Bœuf bourguignon Label Rouge	Brandade de morue
Légumes			Semoule bio	
Fromages	Gouda	Cantal AOP	Camembert	Yaourt nature en vrac
Desserts	Fruits de saison	Salade de fruits maison	Gâteau au jus d'orange maison	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.

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 18 novembre 2025 à 18h00 au Restaurant Scolaire place de la République.