



	Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Entrées	Courgettes crues bio râpées au citron vert bio	Salade d'endives aux noix	Brocolis bio en vinaigrette	Céleri bio en rémoulade à la pomme
Plats	Rôti de porc Label Rouge crème aux herbes fraîches	Sauté de veau français	Grignettes de poulet française aux épices douces	Pizza au légumes d'été (poivrons, tomates, champignons, oignons)
Légumes	Boullgour bio aux épinards	Carottes bio à l'huile d'olive et échalotes	Pommes de terre rissolées bio	
Fromages	Babybel au chèvre	Cantal bio	Galet de la Loire	Yaourt nature vrac bio
Desserts	Raisin Chasselas	Flan au caramel bio	Gâteau au chocolat fondant au fruits rouges 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 bien faits de consommer des fruits.

Nous travaillons avec des labels, afin de proposer aux enfants des produits de qualité et qui respecte 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), puis 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 04 juillet 2025 au parc de la Beausserie, accompagné par vos animateurs pour un temps de partage et de jeux.

Si vous souhaitez plus de renseignements envoyer nous un mail à cette adresse [restaurant.scolaire@mairie-panazol.fr](mailto:restaurant.scolaire@mairie-panazol.fr) Nous vous répondrons avec plaisir.