

JOUR	ENTREE	PLAT	LEGUMES	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23 juin	Melon ou pastèque	Couscous végétarien (Courgettes, tomates, pois chiches, pommes terre, oignons)		Compote de pomme vrac HVE	
Mardi 24 juin	Taboulé provençale	Travers de porc français sauce BBQ	Printanière de légumes	Brie	Fruits de saison
Jeudi 26 juin	Salade Coleslaw (Céleri, carottes, oignons)	Tenders de poulet	Frites (mayonnaise ou ketchup)	Cheddar	Donuts à l'américaine
Menu Américain					
Vendredi 27 juin	Haricots-verts bio en salade	Cabillaud au lait de coco tomate	Trio de céréales bio	Tome de Rilhac	Fruits de saison

JOUR	ENTREE	PLAT	LEGUMES	FROMAGE	DESSERT
Lundi 30 juin	Salade verte au chèvre chaud	Lasagne provençale		Tome Catalane	Yaourt aux fruits bio
Mardi 01 juillet	Friand au fromage	Saucisse et merguez	Poêlée de courgettes au curry	Fromage à tartiner	Fruits de saison
Jeudi 03 juillet	Melon Charentais	Rôti de bœuf	Gratin de pommes de terre bio	Kiri	Fruits de saison
Vendredi 04 juillet	Pique-nique (Pain de mie, jambon, tomates, fromage), compote à boire, madeleine, jus de pomme et une surprise !				
Pique-nique de fin d'année					

Toutes les équipes des restaurants scolaires vous souhaitent de très bonnes vacances

Toutes nos viandes (bœuf, porc, volailles, agneau), poissons, laitages, sont d'origine Française (et/ou) 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 Nous vous répondrons avec plaisir.

La prochaine commission menus se déroulera le mardi 01 juillet 2025 à 18h00 au Restaurant Scolaire place de la République