



	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Entrées	Salade d'endives, fromages, croûtons	Betteraves / pommes en vinaigrette	Salade coleslaw	Duo de saucisson comichons
Plats	Saucisse label de porc	Chili végétarien (haricots rouges, maïs, carottes, oignons, sauce tomate, aromates, lentilles corail) Riz bio	Nuggets de poisson	Escalope de dinde sauce forestière
Légumes	Côtes de blettes à la tomate		Potatoes	Mélange de céréales bio
Fromages	Cantal	Camembert	Fromage frais	Yaourt nature
Desserts	Riz au lait	Fruits de saison	Brownies maison	Fruits des saison

Plats typique des Amériques

	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Entrées	Salade du soleil (Pomme fruit, agrumes, jus de citron vert, graines de sésame)	Macédoine de légumes	Potage de légumes (Pommes de terre, carottes, citrouilles)	Salade bistrot (salade verte, dès de jambon et fromage, croûtons)
Plats	Lasagne de bœuf maison	Omelette de pommes de terre bio / Champignons	Poisson façon meunière	Navarin de poulet fermier Label (poulet, sauce tomates, aromates, carottes, navets)
Légumes			Haricots-verts bio	Semoules bio
Fromages	Tomme de Pyrénée	Petit suisse au chocolat	Emmental bio	Tomme de Savoie IGP
Desserts	Eclairs au choix (café ou chocolat)	Fruits de saison	Crème caramel aux œufs	Compotes au choix Pommes ou Pommes/Abricots

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrées	Chou blanc au fromage	Radis beurre	Betteraves / maïs en vinaigrette	Haricots-verts bio en vinaigrette
Plats	Blanquette de veau	Sauté de bœuf au pain d'épices	Croque monsieur maison	Gratin campagnard végétarien (pomme de terre, blanc de poireaux, fromage, champignons, oignons, crème, lait, œufs)
Légumes	Riz bio	Carottes bio / lentilles bio	Salade verte	
Fromages	Tomme Catalane	Fromage de chèvre	St Paulin	Yaourt nature bio
Desserts	Fruits de saison	Compotes au choix Pommes ou Pommes / Poires	Fruits de saison	Donuts au sucre

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrées	Salade sucrée / salée (carottes, oignons, segments d'agrumes, cacahuètes salées)	Friand au légumes	Potage de légumes	Salade nordique (Salade verte, saumon fumé, croûtons)
Plats		Rôti de porc Label	Emincé de bœuf	Escalope de dinde aux champignons
Légumes	Pizza aux 3 fromages (Emmental, mozzarella, gouda)	Petits pois bio / Carottes bio	Haricots-verts bio	Pommes noisette
Fromages		St Nectaire AOP	Samos	Cantal
Desserts	Gélatifé chocolat bio	Fruits de saison	Flognarde maison	Sapin en chocolat

Repas de Noël

	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrées	Salade de tomates / maïs vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade d'endives (Champignons de Paris, pommes fruits, amandes effilées grillées, dès de jambon)	Tzatziki maison (yogourt nature, concombre, ail, aromates)
Plats	Lasagne de légumes	Bœuf bourguignon	Calamars à la romaine	Pita au poulet (pain, émincé de poulet, oignons, tomates, salade verte, aromates)
Légumes		Carottes bio	Riz bio à la sauce provençale	Frites bio
Fromages	Comté AOP	Emmental	Tomme de Rilhac	Yaourt à la grecque
Desserts	Liégeois aux fruits	Fruits de saison	Compotes au choix Pommes ou Pommes/Fraises	

Plats typique de la Grèce

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 commander 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.

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.